Домашние заготовки

- Замораживание
- Сушка
- Квашение
- Консервирование
- Варенье

РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вам хочется видеть на своем столе овощи и фрукты круглый год? Тогда эта книга для вас. В ней приводятся популярные рецепты домашних заготовок, ознакомившись с которыми можно выбрать для себя и своих близких наиболее приемлемые способы длительного хранения овощей и фруктов, а также грибов, мяса и рыбы.

- Екатерина Геннадиевна Горбачева
  - Введение
  - Глава 1. Замораживание овощей, грибов, фруктов и ягод
    -
    - Баклажаны
    - Зеленый горошек
    - Цветная капуста
    - Кольраби
    - Огурцы
    - Помидоры
    - Ревень
    - Салат «Восточный»
    - Салат «Алычево-морковный»
    - Овощное рагу
    - Фарш из капусты и яиц
    - Грибы жареные
    - Фарш из кабачков
    - Фарш из редьки
    - Фарш из капусты и грибов
    - Грибы с вином
    - Арбузы
    - Дыня
    - Клубника
    - Абрикосы
    - Яблоки
    - Вишня
    - Малина с сахаром
    - Черника с сахаром
    - Виноград в сиропе
    - Персики в сиропе
    - Салат из дыни и груш
    - Сливовый фарш
    - Персиковый фарш

- Глава 2. Сушка грибов, овощей и фруктов
  -
  - Грибы
  - Баклажаны
  - Помидоры
  - Морковь
  - Зеленая фасоль
  - Перец
  - Яблоки
  - Груши
  - Вишни
  - Сливы
  - Шиповник
  - Малина, земляника, смородина и другие ягоды
  - Виноград
  - Черемуха
- Глава 3. Квашение и мочение
  -
  - Квашение капусты
    -
    - Шинкованная капуста
    - Кислая капуста
    - Шинкованная кислая капуста
    - Рубленая кислая капуста
    - Капуста белокочанная, квашенная с морковью
    - Капуста белокочанная, квашенная с яблоками
    - Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками
    - Капуста краснокочанная квашеная
    - Капуста савойская квашеная
    - Капуста цветная квашеная
  - Квашение свеклы и моркови
    -
    - Квашеная морковь
    - Свекла красная квашеная
    - Свекла молодая квашеная
  - Квашение прочих овощей
    -
    - Огурцы в рассоле
    - Русские огурцы
    - Огурцы квашеные
    - Помидоры в рассоле

- Помидоры в уксусе
- Помидоры, квашенные сухим способом
- Смешанное квашение
- Баклажаны фаршированные
- Златицкое квашение
- Топинамбур квашеный
- Квашеный чеснок

- Мочение
  -
  - Яблоки, моченные с медом и яблочным соком
  - Моченые яблоки, сливы или груши
  - Яблоки, моченные с черной смородиной
  - Виноград моченый
  - Брусника моченая
  - Груши, моченные с брусникой
  - Рябина моченая
  - Рябина, моченная с яблоками
  - Красная смородина моченая
  - Клюква моченая
  - Физалис моченый

- Глава 4. Консервирование
  -
  - Предварительная подготовка банок
  - Предварительное приготовление сырья
  - Последовательность консервирования
  - Соление и маринование овощей
    -
    - Помидоры красные натуральные
    - Помидоры «Любительские»
    - Нестерилизованные помидоры
    - Помидоры маринованные
    - Помидоры очищенные, в собственном соку
    - Помидоры с чесноком
    - Помидоры фаршированные
    - Соленые зеленые помидоры
    - Зеленые помидоры в маринаде
    - Огурцы маринованные
    - Стерилизованные маринованные огурцы
    - Маринованные огурцы с соусом из смородины
    - Малосольные огурцы
    - Соленые баклажаны
    - Стерилизованные баклажаны

- Баклажаны печеные стерилизованные
- Баклажаны в растительном масле
- Баклажаны в томатном соусе
- Фаршированные баклажаны
- Баклажаны, фаршированные рисом
- Соленый болгарский перец
- Болгарский перец для фарширования
- Болгарский перец для гарнира
- Жареный болгарский перец
- Печеный болгарский перец
- Болгарский перец в растительном масле
- Болгарский перец, фаршированный капустой
- Стерилизованные кабачки
- Кабачки, консервированные без стерилизации
- Фаршированные кабачки с томатным соком
- Соленье из кабачков
- Кабачки, консервированные по-мелитопольски
- Кабачки фаршированные
- Маринованные кабачки по-украински
- Соленые патиссоны
- Маринованные патиссоны
- Стерилизованная квашеная капуста
- Стерилизованная маринованная капуста
- Капуста с хреном
- Стерилизованная цветная капуста
- Стерилизованная маринованная цветная капуста
- Голубцы, фаршированные овощами, в томатной заливке
- Морковь натуральная
- Морковь маринованная
- Стерилизованная морковь
- Жареная морковь в томатном соусе
- Маринованная свекла
- Свекла маринованная сладкая
- Свекла в маринаде без стерилизации
- Соленье из чеснока
- Стерилизованный маринованный чеснок
- Чеснок, маринованный в свекольном соке
- Консервированный зеленый горошек

- Стерилизованный маринованный мелкий лук
- Острый маринованный лук
- Зеленый лук с солью
- Засолка зелени (первый способ)
- Засолка зелени (второй способ)
- Маринование зелени
- Засолка зелени с морковью и помидорами
- Соленье для борща
- Щавель, засоленный со шпинатом
- Щавель консервированный
- Пюре из щавеля
- Маринованные грибы (первый способ)
- Маринованные грибы (второй способ)
- Маринованные грузди и рыжики
- Маринованные лисички
- Маринованные белые грибы
- Маринованные подосиновики и подберезовики
- Стерилизованные грибы в собственном соку
- Соленые стерилизованные грибы
- Грибы в кисло-сладкой заливке
- Стерилизованные грибы с добавлением жира
- Стерилизованные грибы «А ля натюрель»
- Стерилизованные грибы в томатном соке
- Тушеные стерилизованные грибы (первый способ)
- Тушеные стерилизованные грибы (второй способ)

- Консервированное овощное ассорти и соусы
  -
  - Томатный соус «Острый»
  - Томатный соус «Кубанский»
  - Ассорти с помидорами
  - Огурцы маринованные «Ассорти»
  - Икра баклажанная обычная
  - Икра из печеных баклажанов
  - Икра баклажанная по-гречески
  - Баклажаны по-украински
  - Баклажаны простые
  - Баклажаны по-болгарски
  - Баклажаны резаные в томатном соусе

- Икра кабачковая (первый способ)
- Икра кабачковая (второй способ)
- Икра из патиссонов (первый способ)
- Икра из патиссонов (второй способ)
- Икра из болгарского перца
- Салат из болгарского перца в томатном соусе
- Салат из болгарского перца с рисом
- Соус из болгарского перца «Крымский»
- Лечо
- Приправа из болгарского перца
- Салат из болгарского перца с овощами
- Салат из болгарского перца, лука и моркови
- Салат из болгарского перца и цветной капусты
- Болгарский перец «Медовый»
- Икра грибная
- Салат из кабачков с овощным фаршем
- Салат из резаных кабачков в томатном соусе
- Капуста, квашенная со свеклой
- Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка
- Ассорти деликатесное
- Овощное ассорти (первый способ)
- Овощное ассорти (второй способ)
- Овощное ассорти (третий способ)
- Икра луковая «Украинская»
- Салат из грецких орехов с овощами
- Фруктово-овощное ассорти
- Салат овощной с зеленым горошком
- Салат овощной со стручковой фасолью
- Огурцы маринованные «Ассорти»
- Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем в томатном соусе
- Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе
- Соус «Ассорти»
- Баклажаны вареные
- Салат из баклажанов или патиссонов, помидоров и алычи
- Салат из баклажанов, брусники и яблок
- Баклажаны по-гречески

- Овощная закуска
- Баклажаны кружевные жареные

- Соки, компоты, вино, ликеры
  -
  - Томатный сок
  - Яблочный сок
  - Сок яблочно-томатный
  - Сок из яблок с барбарисом
  - Сок из яблок с вишнями
  - Сок из яблок с клюквой
  - Сок из яблок и облепихи
  - Сок из яблок с рябиной
  - Сок из айвы
  - Нектар из айвы и яблок
  - Сок «Ассорти»
  - Абрикосовый сок с мякотью
  - Клубничный сок
  - Сок из земляники
  - Сок из черной смородины натуральный
  - Сок из крыжовника
  - Сок из вишни
  - Сок из вишни подслащенный
  - Сок из слив
  - Сок из черешни (первый способ)
  - Сок из черешни (второй способ)
  - Сок из шиповника
  - Сок из рябины
  - Сок из облепихи
  - Сок из барбариса
  - Нектар из барбариса
  - Сок из апельсинов (первый способ)
  - Сок из апельсинов (второй способ)
  - Сок из актинидии
  - Сок из лимонов
  - Сок из мандаринов
  - Компот из крыжовника
  - Компот из клубники
  - Компот из клубники без воды
  - Компот из яблок в собственном соку
  - Компот из абрикосов
  - Компот из вишни
  - Вишнево-абрикосовый компот
  - Черешневый компот
  - Компот из клубники

- Сливовый компот
- Компот из смородины
- Компот из алычи
- Компот из кабачков и алычи
- Компот из ежевики
- Компот из айвы
- Компот из айвы и кизила
- Компот из брусники (первый способ)
- Компот из брусники (второй способ)
- Компот из брусники с грушами или яблоками
- Компот из винограда
- Компот из черники
- Компот из груш (первый способ)
- Компот из груш (второй способ)
- Компот из яблок
- Компот из яблок в собственном соку
- Персиковый компот
- Компот из персиков и винограда
- Компот из мандаринов
- Компот из фейхоа
- Компот из рябины (первый способ)
- Компот из рябины (второй способ)
- Компот из барбариса
- Компот из боярышника
- Компот из грецких орехов (первый способ)
- Компот из грецких орехов (второй способ)
- Компот из жимолости
- Компот из ирги
- Компот из ревеня
- Вишневка
- Сливянка
- Наливка «Ассорти»
- Терновка
- Рябиновое вино
- Шампанское из крыжовника
- Вино из черноплодной рябины
- Малиновое вино
- Ликер из черешни
- Вишневый ликер
- Ликер из клубники
- Персиковый ликер

- Варенье
  -

- Варенье из абрикосов (первый способ)
- Варенье из абрикосов (второй способ)
- Варенье из абрикосов (третий способ)
- Варенье из айвы (первый способ)
- Варенье из айвы (второй способ)
- Варенье из айвы (третий способ)
- Варенье из айвы (четвертый способ)
- Варенье из айвы японской (первый способ)
- Варенье из айвы японской (второй способ)
- Варенье из ананасов (первый способ)
- Варенье из ананасов (второй способ)
- Варенье из апельсинов
- Варенье из апельсиновых корок
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из боярышника
- Варенье из брусники
- Варенье из брусники и яблок
- Варенье из вишни (первый способ)
- Варенье из вишни (второй способ)
- Варенье из винограда
- Варенье из винограда по-грузински
- Традиционное грушевое варенье (первый вариант)
- Традиционное грушевое варенье (второй вариант)
- Грушевое варенье с лимоном
- Варенье из дыни (первый способ)
- Варенье из дыни (второй способ)
- Варенье из ежевики и яблок
- Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (шелковицы) (первый способ)
- Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (шелковицы) (второй способ)
- Варенье из ежевики, земляники и клубники
- Варенье из земляники (первый способ)
- Варенье из земляники (второй способ)
- Варенье из земляники (третий способ)
- Варенье из клубники (первый способ)
- Варенье из клубники (второй способ)
- Варенье из клубники (третий способ)
- Варенье из клубники (четвертый способ)
- Варенье из клюквы и яблок
- Варенье из неспелого крыжовника

- Варенье из крыжовника
- Варенье из крыжовника с орехами
- Варенье «Ароматное» из крыжовника
- Варенье «Изумрудное» из крыжовника
- Варенье «Царское» из крыжовника
- Протертое варенье из крыжовника
- Варенье из крыжовника по старинному рецепту
- Варенье из лимонов (первый способ)
- Варенье из лимонов (второй способ)
- Варенье из малины
- Варенье из малины, клубники, земляники, ежевики
- Варенье из мандаринов
- Варенье из персиков
- Варенье из рябины (первый способ)
- Варенье из рябины (второй способ)
- Варенье из рябины (третий способ)
- Варенье из рябины (четвертый способ)
- Варенье из рябины с яблоками
- Сливовое варенье без косточек
- Традиционное сливовое варенье
- Сливовое варенье с орехами
- Варенье из черной смородины
- Варенье из черешни
- Варенье из черники
- Варенье из дикого шиповника (первый способ)
- Варенье из дикого шиповника (второй способ)
- Варенье из садового шиповника
- Варенье из лепестков шиповника
- Варенье из яблок
- Варенье из райских яблок (первый способ)
- Варенье из райских яблок (второй способ)
- Варенье из яблок с лимоном
- Варенье из яблок и черноплодной рябины (первый способ)
- Варенье из яблок и черноплодной рябины (второй способ)
- Варенье из спелого инжира
- Варенье из алычи (первый способ)
- Варенье из алычи (второй способ)
- Варенье из алычи (третий способ)

- Варенье из алычи (четвертый вариант)
- Варенье из ревеня
- Варенье из актинидии
- Варенье из барбариса (первый способ)
- Варенье из барбариса (второй способ)
- Варенье из зеленых грецких орехов
- Варенье из грецких орехов по-болгарски
- Варенье из грецких орехов по-буковински
- Варенье из грецких орехов по-польски
- Варенье из грецких орехов по-украински
- Варенье из ядер зеленых грецких орехов
- Варенье «Ассорти»
- Варенье из лепестков роз

- Пюре, повидло и джемы
  -
  - Пюре из абрикосов (первый способ)
  - Пюре из абрикосов (второй способ)
  - Пюре абрикосово-персиковое
  - Пюре из яблок с ягодами
  - Пюре из яблок (способ первый)
  - Пюре из яблок (второй способ)
  - Пюре яблочное с абрикосами
  - Пюре абрикосово-яблочное
  - Пюре из яблок и айвы
  - Пюре «Тутти-фрутти»
  - Пюре из яблок с калиной
  - Пюре яблочно-боярышниковое
  - Пюре яблочно-земляничное
  - Пюре клубничное
  - Пюре из вишни
  - Пюре из персиков
  - Пюре сливовое
  - Пюре из алычи
  - Пюре яблочное
  - Пюре из айвы
  - Пюре из шиповника
  - Повидло из яблок
  - Повидло грушево-яблочное
  - Повидло из абрикосов (первый способ)
  - Повидло из абрикосов (второй способ)
  - Повидло «Ассорти»
  - Клубничное повидло
  - Повидло из клубники и черешни
  - Повидло из черной смородины

- Повидло грушевое
- Повидло из айвы
- Повидло из алычи
- Повидло из боярышника
- Повидло из брусники и яблок
- Повидло из земляники
- Повидло из тыквы, яблок и винограда
- Повидло рябиново-калиновое
- Повидло рябиново-яблочное
- Повидло из слив
- Персиковое повидло
- Повидло из персиков с косточками
- Повидло из шиповника (первый способ)
- Повидло из шиповника (второй способ)
- Джем из ежевики
- Лимонное повидло
- Брусничный джем
- Джем из брусники с морковью
- Джем ежевично-яблочный
- Джем из брусники со сливой
- Земляничный джем
- Джем из клубники и черешни
- Клюквенный джем
- Джем из клубники
- Джем из боярышника и клюквы
- Джем из малины
- Сливовый джем
- Джем из вишни и яблок
- Джем из крыжовника и вишни
- Джем из яблок
- Джем из вишни и красной смородины
- Джем из смородины, яблок и груш
- Джем из облепихи
- Джем из алычи
- Грушевый джем
- Цитрусовый джем
- Джем из инжира
- Джем из барбариса
- Джем из барбариса с яблоками

- Мармелад
  -
  - Мармелад из абрикосов (первый способ)
  - Мармелад из абрикосов (второй способ)
  - Мармелад из груш с виноградным соком

- Мармелад из айвы
- Мармелад из айвы японской
- Мармелад из печеной айвы японской
- Мармелад из апельсинов
- Мармелад из вишни
- Мармелад из дыни
- Мармелад из земляники
- Мармелад из персиков
- Мармелад из смородины
- Мармелад из рябины
- Мармелад из черники
- Мармелад абрикосово-морковный
- Мармелад абрикосово-яблочный
- Мармелад «Ассорти»
- Мармелад из яблок
- Мармелад из алычи
- Мармелад из фруктов и зеленых помидоров
- Мармелад из яблок и барбариса
- Мармелад из яблок и вишни
- Мармелад из яблок и малины
- Мармелад из яблок и слив
- Мармелад из яблок с орехами
- Мармелад из яблок с томатами
- Мармелад рябиново-яблочный
- Мармелад сборный
- Мармелад-ассорти с айвой

- Сиропы
  -
  - Сироп из абрикосов
  - Брусника в сиропе
  - Сироп из груши
  - Сироп из ежевики
  - Сироп из земляники (первый способ)
  - Сироп из земляники (второй способ)
  - Сироп из клубники (первый способ)
  - Сироп из клубники (второй способ)
  - Сироп из малины
  - Сироп из персиков
  - Сироп из лимонов (первый способ)
  - Сироп из лимонов (второй способ)
  - Сироп из черной смородины
  - Сироп «Пражский»
  - Черничный сироп

- Сироп из шиповника (первый способ)
- Сироп из шиповника (второй способ)
- Сироп из лепестков шиповника

- Желе
  -
  - Желе из абрикосов
  - Желе из айвы (первый способ)
  - Желе из айвы (второй способ)
  - Желе из айвы японской
  - Желе из ананасов
  - Желе из апельсинов
  - Желе из вишни
  - Желе из земляники
  - Желе ассорти из клубники и яблок
  - Желе из лимонов
  - Желе из малины
  - Желе из мандаринового сока
  - Желе из рябины
  - Желе из красной смородины
  - Желе из черной смородины (первый способ)
  - Желе из черной смородины (второй способ)
  - Желе из яблок (первый способ)
  - Желе из яблок (второй способ)
  - Желе ассорти
  - Желе из остатков яблок
  - Желе из яблок и шиповника
  - Желе из яблочного сока
  - Яблочное желе с грушами
- Пастила, конфеты, лукум
  -
  - Пастила из абрикосов (способ первый)
  - Пастила из абрикосов (способ второй)
  - Пастила из малины
  - Пастила из айвы
  - Пастила из смородины
  - Пастила из крыжовника
  - Пастила из персиков
  - Пастила из яблок (способ первый)
  - Пастила из яблок (способ второй)
  - Пастила из печеных яблок
  - Пастила из ежевики
  - Пастила из рябины

- Пастила из шиповника
- Пастила из калины
- Пастила из физалиса
- Пастила из груш (способ первый)
- Пастила из груш (способ второй)
- Пастила из груш (способ третий)
- Пастила из яблок и груш
- Пастила из калины
- Пастила из облепихи
- Пастила из малины
- Пастила из морошки и яблок
- Пастила из клубники
- Смоква из лесной малины
- Пастила сливовая
- Пастила клюквенная
- Пастила разноцветная
- Яблочные конфеты
- Конфеты из айвы
- Конфеты из апельсиновых корок
- Лукум из айвы
- Лукум лимонный

- Цукаты
  -
  - Засахаренные грецкие орехи
  - Цукаты из грецких орехов
  - Абрикосы засахаренные
  - Абрикосы, засахаренные по-словацки
  - Абрикосовые цукаты
  - Цукаты смородиновые
  - Цукаты «Зимняя вишня»
  - Цукаты айвовые
  - Цукаты арбузные
  - Цукаты грушевые
  - Цукаты дынные
  - Цукаты из лимонов
  - Цукаты айвово-тыквенные или айвово-кабачковые
  - Цукаты из тыквы, кабачков и патиссонов
  - Цукаты из зеленых помидоров
  - Цукаты рябиновые
  - Цукаты сливовые

- Глава 5. Блюда из рыбы и мяса
  -
  - Рыба стерилизованная в томатном соусе

- Сардины консервированные
- Рыба копченая
- Рыба сушеная (первый способ)
- Рыба сушеная (второй способ)
- Рыба маринованная
- Линь маринованный
- Маринованная рыба по-английски
- Горбуша, засоленная по-домашнему
- Рыба, варенная в масле
- Рыбное пюре с горчицей
- Бестер маринованный
- Сушеная скумбрия по-болгарски
- Маринование раковых шеек
- Сосиски из рыбы
- Колбаса рыбная постная
- Мясо соленое (первый способ)
- Мясо соленое (второй способ)
- Способ хранения мяса в салициловой кислоте
- Способ хранения мяса в уксусе
- Способ хранения мяса в растительном масле
- Мясо копченое
- Мясо сушеное
- Мясо отварное для хранения
- Свинина жареная для хранения
- Мясо сырое стерилизованное
- Свинина жареная стерилизованная
- Мясо в рассоле стерилизованное
- Куриное мясо отварное стерилизованное
- Окорок соленый
- Копченые окорок или лопатка
- Говядина копченая
- Говядина по-гамбургски
- Говядина в томатном соусе
- Копченая телятина
- Гусь копченый
- Гуляш по-болгарски
- Мясной фарш с томатной пастой и пряностями
- Паштет печеночный
- Смалец свиной
- Сало соленое
- Сало копченое
- Корейка
- Колбаса вяленая из свинины
- Колбаса ливерная

- Колбаса вяленая из говядины
- Колбаса вяленая «Ассорти»
- Колбаса домашняя
- Колбаса копченая по-ростовски
- Украинская домашняя колбаса
- Колбаса кровяная
- Кровяная колбаса из легкого
- Кровяная колбаса из печенки
- Свиные охотничьи колбаски
- Колбаса «Чайная»
- Колбаса болонская
- Сырокопченая колбаса
- Колбаса итальянская (салями)
- Сосиски из курицы
- Колбаса с луком
- Колбаса домашняя
- Колбаса «Старец»

○ Иллюстрации

Екатерина Геннадиевна Горбачева
Домашние заготовки

Введение

Все знают, что человек нуждается в полноценном питании, которое включало бы все необходимые организму витамины и минеральные вещества. И те и другие в большом количестве содержатся в овощах и фруктах. Поэтому очень важно, чтобы данные продукты присутствовали в меню на протяжении всего года. И хотя большинство овощей и фруктов не может оставаться свежими продолжительное время, людям со временем удалось придумать способы, как заготовить их впрок так, чтобы они сохранили имеющиеся в них питательные вещества. Конечно, в настоящее время овощи и фрукты продаются на рынках и зимой, но стоят они достаточно дорого, так что домашние заготовки по-прежнему остается актуальными. Кроме того, у многих людей есть садовые участки и огороды, и им так или иначе приходится решать, как быть с тем, что они вырастили, потому что использовать в пищу все сразу не получается.

В данной книге рассказывается о различных способах заготовок овощей и ягод для зимнего хранения: замораживании, сушке, консервации и т. д. Отдельные страницы посвящены правилам длительного хранения мясных и рыбных продуктов и приготовлению из них консервов. Однако прежде чем приступить непосредственно к работе с тем или иным рецептом, следует усвоить несколько простых правил подготовки овощей и фруктов к переработке. Они таковы. Во-первых, овощи и фрукты должны быть свежими, равномерно окрашенными, без повреждений и пятен, однородными по размеру и степени зрелости. Для приготовления соков, пюре, повидла отбирают наиболее спелые плоды, для компотов и варенья – не полностью созревшие или созревшие, но с плотной мякотью, не раздавленные.

После этого овощи и фрукты моют, причем особенно аккуратно те из них, что имеют нежную мякоть, например клубнику, малину и др. После мытья удаляют несъедобные, поврежденные, малоценные или плохо усвояемые организмом части – кожицу, семена, семенную коробочку, косточки, плодоножки.

В некоторых случаях требуется бланширование – обработка в течение 1–5 минут продуктов горячей либо кипящей водой или паром с последующим охлаждением в холодной воде. В результате этого фрукты и овощи сохраняют свой естественный цвет и не трескаются при дальнейшей обработке.

Кроме того, иногда предварительная подготовка ингредиентов может включать и такие процессы, как

обжаривание, пассерование, запекание, тушение. Конкретные рекомендации по технологии приготовления тех или иных консервированных продуктов приведены в рецептах.

Несколько слов необходимо сказать о посуде и различных приспособлениях, облегчающих заготовку овощей и фруктов. Так, снимать кожуру с плодов лучше всего специальным ножом с прорезью, параллельной лезвию, благодаря чему удается срезать тонкую стружку. Это значительно снижает количество отходов. Удалять семенные коробочки из яблок, груш, айвы, а также сердцевины кабачков, баклажанов можно трубчатым ножом. Косточки из вишен и черешен вынимают специальной машинкой или обычной булавкой.

Каждая хозяйка должна иметь весы, а также какую-либо мерную посуду и достаточное количество стеклянных банок, бутылей и др. Для бланширования овощей и фруктов паром используют кастрюлю-пароварку или, за неимением ее, – дуршлаг.

Стеклянные банки готовят следующим образом: заливают теплой водой на 20–30 минут, моют содой, горчицей, мылом или другими моющими средствами, ополаскивают несколько раз горячей водой (60–70° С) и ставят вверх дном. Затем их стерилизуют. Удобнее всего это делать над паром, поместив банки вверх дном на чайник с кипящей водой; через 2–3 минуты посуду снимают и ставят горлышками на чистое полотенце.

Бочки и другую тару, не закрывающуюся герметически, моют раствором соды при помощи щетки, ополаскивают несколько раз горячей водой, затем заливают кипятком и накрывают крышкой. Иногда при этом, чтобы избавиться от посторонних запахов, кладут ароматическую траву (мяту, укроп, сельдерей и др.).

Для герметической укупорки банок употребляются различные крышки: жестяные, стеклянные, резиновые и капроновые. Некоторые продукты, содержащие кислоту, могут вызывать окисление оловянного покрытия на жестяных крышках. Поэтому для остро-кислых продуктов, в частности для маринадов, рекомендуется использовать крышки не белого, а желтого цвета, т. е. покрытые пищевым лаком. Отобранные крышки моют в теплом растворе соды (на 1 л воды – 1 ч. л. соды), ополаскивают и кипятят в течение 3–5 минут.

Капроновые крышки могут быть использованы лишь после специальной обработки: их вымачивают 5–6 часов, меняя воду, затем кипятят 20 минут и горячими надевают на горлышки банок.

Глава 1. Замораживание овощей, грибов, фруктов и ягод

Одним из наиболее распространенных способов заготовки продуктов является замораживание. Помимо простоты и удобства, этот способ хорош тем, что замороженные продукты сохраняют практически все полезные свойства. Современные модели морозильных камер имеют специальный режим, который позволяет замораживать продукты за считаные минуты, что немаловажно при заготовке ягод, фруктов или овощей.

Замороженные с соблюдением всех правил овощи, фрукты и ягоды хранятся в течение 5–6 месяцев.

Баклажаны

Баклажаны.

Баклажаны почистить и нарезать небольшими дольками. Затем погрузить в кипящую воду, быстро довести до кипения и кипятить в течение 8–10 минут. Отваренные баклажаны следует быстро охладить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и, дав стечь воде, просушить. После этого овощи необходимо расфасовать и заморозить.

Зеленый горошек

Зеленый горошек.

Замораживать необходимо свежесобранный зеленый горошек в стадии молочной спелости (не позднее чем через сутки после сбора). Горошек следует очистить от стручков и пробланшировать в течение полуминуты в кипящей воде. Охладить и как можно быстрее заморозить россыпью, чтобы горошины не смерзлись в один комок. Замороженный горошек рассыпать по емкостям или разложив в полиэтиленовые пакеты и поместить в морозильную камеру на хранение.

Цветная капуста

1 кг цветной капусты, 1 л воды, 1/3 ч. л. лимонной кислоты, соль.

Цветную капусту следует сначала опустить на некоторое время в подсоленную воду, т. к. в ее соцветиях обычно поселяются различные насекомые. После того как они всплывут, капусту нужно промыть и опустить в кипящую воду, подсоленную и с добавлением лимонной кислоты. Варить капусту необходимо, в зависимости от величины плода, от 3 до 7 минут. Вареную капусту нужно обдать холодной водой и дать обсохнуть.

Замораживание цветной капусты следует проводить с соблюдением общих правил. Отличительной чертой является лишь то, что капусту, замораживаемую целым вилком, следует помещать в морозильную камеру без упаковки, а только замерзший кочан заворачивают в полиэтилен. Разделенную на соцветия капусту необходимо подморозить тонким слоем, затем поместить в тару (полиэтиленовый мешок или коробку) и заморозить окончательно.

Кольраби

Кольраби.

Для замораживания следует взять молодую капусту кольраби, очистить ее от кожицы, нарезать кружочками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Охлажденную капусту плотно уложить в полиэтиленовый пакет и заморозить. Срок хранения – до 10 месяцев.

Огурцы

Огурцы.

Для замораживания лучше всего использовать молодые огурцы с нежной кожицей и мелкими семенами. Отобранные огурцы следует вымыть, без бланшировки нарезать кружочками толщиной не более 2–3 мм, плотно уложить в подходящие формы и заморозить. Замороженные огурцы сохраняют аромат, и из них можно готовить салаты и окрошки.

Помидоры

Помидоры.

Для замораживания следует использовать только что созревшие плотные помидоры с яркой окраской. Отобранные томаты необходимо тщательно вымыть, хорошо обсушить, разложить в один ряд на подносе и заморозить как можно быстрее. Подмороженные помидоры нужно разложить по полиэтиленовым пакетам, выжать из них воздух, плотно завязать и заморозить.

Ревень

Ревень.

Помыть ревень, удалить грубые волокна и нарезать небольшими кубиками, затем сложить в полиэтиленовый пакет так, чтобы в него не попал воздух, запаять и замораживать 22–24 часа. Срок хранения – до 10 месяцев.

Салат «Восточный»

2 свеклы, 2 небольшие айвы, 4 грецких ореха, 4 ст. л. майонеза.

Свеклу отварить, очистить и натереть на крупной терке. Айву хорошо промыть, очистить и нарезать соломкой. Перемешать свеклу с айвой, добавив измельченные ядра грецких орехов. Смесь переложить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 10 месяцев.

Перед употреблением смесь разморозить в емкости с теплой водой, добавить майонез и перемешать.

Салат «Алычево-морковный»

500 г алычи, 1 морковь, 200 г белокочанной капусты, 2 ст. л. измельченного чабера, 4 ст. л. майонеза, молотый перец по вкусу.

Чтобы очистить алычу от кожицы, нужно обдать ее кипятком. Очищенную алычу нарезать ломтиками. Вымытую морковь натереть на крупной терке. Капусту нашинковать соломкой. Смешать все компоненты, добавив измельченный чабер. Смесь поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 5 месяцев.

Для приготовления салата необходимо размороженную смесь поперчить, заправить майонезом и перемешать.

Овощное рагу

8 корней сельдерея, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 3 помидора.

Корни сельдерея промыть в нескольких водах, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Измельченный репчатый лук поджарить с сельдереем на растительном масле, добавить нарезанные помидоры. Смесь остудить, поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 5 месяцев.

Для приготовления рагу выложить замороженную смесь в большую кастрюлю и тушить в течение 15–20 минут, периодически перемешивая.

Фарш из капусты и яиц

2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 500 г белокочанной капусты, 3 вареных яйца, измельченная зелень.

Капусту нашинковать. Лук нарезать и обжарить на растительном масле. На противень выложить слоями лук и капусту. Затем поставить противень в нагретую до 200 ˚С духовку и запекать в течение 20 минут, изредка перемешивая. Готовую капусту охладить и добавить нарезанные яйца, зелень, все перемешать, поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 5 месяцев.

Перед приготовлением пельменей фарш необходимо разморозить, поместив пакет в емкость с теплой водой.

Грибы жареные

1 кг грибов, масло, соль по вкусу.

Грибы следует хорошо промыть, очистить, удалить ножки и, откинув на дуршлаг, дать стечь воде. Положить грибы в разогретую сковороду с маслом, пересыпать солью и жарить не менее 15 минут на медленном огне, постоянно помешивая.

Прожаренные грибы необходимо остудить, сложить в эмалированную посуду и заморозить. Срок хранения – не более 3 месяцев.

Фарш из кабачков

400 г кабачков, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, 100 мл молока.

Кабачки помыть, очистить от кожицы, удалить семена и волокнистую мякоть, нарезать.

Натереть подготовленные куски кабачков на терке с крупными отверстиями, долить молоко, перемешать, довести до кипения и охладить. Лук натереть на терке или мелко нарезать, обжарить в разогретом растительном масле, затем добавить кабачки и все тщательно перемешать.

Охладить на воздухе, поместить в полиэтиленовый пакет и запаять. Замораживать в течение 15–17 часов. Хранить полуфабрикат не более 5 месяцев.

Фарш из редьки

2 крупные редьки, 100 мл молока, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла.

Натереть редьку на крупной терке, добавить молоко и нагревать смесь в течение нескольких минут. Затем следует мелко нарезать или натереть лук, обжарить его в разогретом растительном масле, добавить редьку, все тщательно перемешать, снять с огня и охладить на воздухе.

После этого фарш выложить в полиэтиленовый пакет, герметично закрыть и замораживать в течение 15–17 часов. Хранить полуфабрикат не более 5 месяцев.

Фарш из капусты и грибов

500 г белокочанной капусты, 200 г белых грибов, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 г картофельного крахмала.

Грибы отварить и прокрутить вместе с капустой через мясорубку. Измельченный репчатый лук следует обжарить в небольшом количестве растительного масла, добавить капусту с грибами, крахмал, все перемешать, поставить фарш на огонь и прогревать 2–3 минуты. После этого охладить на воздухе.

Подготовленный таким образом фарш поместить в полиэтиленовый пакет, запаять и замораживать в течение 15–17 часов. Хранить полуфабрикат не более 5 месяцев.

Грибы с вином

1 кг грибов, 70 мл растительного масла, 30 мл белого сухого вина, 10 горошин черного перца, петрушка.

Тщательно промытые грибы следует очистить, еще раз промыть под проточной водой и нарезать. После этого грибы поместить в эмалированную посуду, добавить масло и тушить, помешивая, до размягчения. За 5 минут до снятия кастрюли с огня необходимо добавить вино, перец и нашинкованную петрушку. Охлажденные грибы поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 3 месяцев. Перед применением разморозить при комнатной температуре, затем разогреть на медленном огне.

Арбузы

Арбузы.

Арбузы необходимо тщательно вымыть, нарезать вместе с коркой небольшими ломтиками, поместить в пакеты и положить в морозильную камеру, где их необходимо хранить при температуре –18˚ С и относительной влажности 90 %.

Дыня

1 кг мякоти дыни, 2 кг сахара, 200 мл воды.

Замораживанию подлежат созревшие дыни с плотной мякотью. Именно такие плоды лучше всего сохраняют вкусовую, ароматическую и энергетическую ценность.

Подготавливая дыню к замораживанию, следует удалить семена, очистить ее от кожуры, нарезать небольшими ломтиками. Из сахара и воды необходимо приготовить сироп, залить им дыню и сразу же поставить в морозильную камеру.

Клубника

Клубника.

Клубнику помыть, обсушить и очистить от чашелистиков. Плотно уложенную в пакет клубнику необходимо герметично закрыть и замораживать в течение 22–24 часов. Хранить ее рекомендуется не более 9 месяцев.

Абрикосы

Абрикосы.

Абрикосы тщательно промыть, разрезать пополам и удалить косточки. Уложить их в пакет, запаять и замораживать в течение 22–24 часов. Хранить фрукты рекомендуется не более 9 месяцев.

Яблоки

Яблоки, аскорбиновая кислота, соль.

Предназначенные для замораживания яблоки должны быть достаточно крупными, плотными и спелыми. Ни в коем случае нельзя использовать поврежденные плоды. Отобранные яблоки необходимо промыть, вырезать сердцевины и разрезать плоды на дольки. Подготовленные дольки следует опустить на 1 минуту в 0,1 %-ный раствор аскорбиновой кислоты, а затем – на 1 минуту в солевой раствор такой же концентрации. После этого яблочные дольки нужно пробланшировать в кипящей воде и, погрузив их на минуту в холодную воду, разложить в полиэтиленовые мешки.

Замороженные яблоки необходимо перенести в теплое помещение и после их оттаивания вновь заморозить. В этом случае фрукты будут мягкими.

Вишня

Вишня.

Вишню помыть, обсушить, желательно удалить косточки. Затем сложить ее в полиэтиленовый пакет, запаять и заморозить. Хранить рекомендуется не более 9 месяцев.

Малина с сахаром

300 г малины, 100 г сахара.

Малину охлаждать на средней полке холодильника в течение 3–4 часов, затем удалить плодоножки, ягоды помыть, затем поместить на верхнюю полку холодильника на 20 часов. После этого плотно уложить малину в полиэтиленовый пакет, засыпать сахаром, встряхнуть и запаять. Замораживать 20–24 часа. Хранить малину рекомендуется не более 10 месяцев.

Черника с сахаром

500 г черники, 150 г сахара.

Отобрать зрелую, неповрежденную чернику, промыть ее, положить в пакет, пересыпав сахаром, слегка встряхнуть, чтобы ягоды и сахар лучше распределить, и запаять так, чтобы не оставалось пустот. Замораживать следует 22–24 часа. Хранить чернику можно 8–9 месяцев.

Виноград в сиропе

600 г темного мускатного винограда, 400 мл воды, 150 г сахара.

Виноград тщательно промыть. Воду вскипятить, засыпать в нее сахар, растворить его, еще раз довести жидкость до кипения, постоянно помешивая. Затем сироп охладить.

Виноград разложить в два пакета и залить сиропом так, чтобы он полностью покрывал ягоды. Запаять и замораживать 20–22 часа. Хранить виноград рекомендуется не более 10 месяцев. За сутки до употребления переложить пакеты из морозильной камеры на среднюю полку холодильника.

Персики в сиропе

5 персиков с плотной мякотью, 1 л воды, 400 г сахара.

Персики помыть, разрезав на половинки, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими кусочками. Приготовить сахарный сироп.

Переложить в пакет подготовленную мякоть персиков и заполнить сиропом, не доливая его до конца. Пакет запаять, положить в морозильную камеру и замораживать 22–24 часа. Хранить персики в сиропе можно около 4 месяцев. За 12 часов перед употреблением поместить пакет на нижнюю полку холодильника.

Салат из дыни и груш

1 небольшая дыня, 3 груши, 100 мл лимонного сока, корица на кончике ножа, 1/2 ч. л. ванильного сахара.

Дыню очистить, удалить семечки и нарезать мякоть небольшими кубиками. Груши очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевину и разделить мякоть на небольшие дольки. Подготовленные фрукты следует аккуратно перемешать с пряностями, залить соком, переложить в пакет и запаять. Замораживать 22–24 часа.

Хранить фрукты в холодильнике рекомендуется не более 10 месяцев. За 12 часов до употребления пакет с фруктами переложить из морозильной камеры на нижнюю полку холодильника. Не до конца размороженные фрукты выложить в салатницу и подать к столу.

Сливовый фарш

500 г свежих слив, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов.

Сливы помыть, обсушить, разрезать на половинки и удалить косточки. Ядра грецких орехов измельчить и аккуратно смешать с половинками слив. Переложить фарш в пакет и запаять. Замораживать 22–24 часа. Хранить полуфабрикат можно не более 10 месяцев.

Персиковый фарш

500 г свежих персиков, 3 ст. л. ядер миндаля, корица и ванилин на кончике ножа.

Ядра миндаля измельчить. Помыть и обсушить персики, удалить косточки, нарезать мякоть небольшими кусочками, добавить орехи, корицу, ванилин и аккуратно перемешать. Фарш плотно сложить в полиэтиленовый пакет и запаять. Замораживать 22–24 часа. Полуфабрикат рекомендуется хранить не более 2 месяцев.

Глава 2. Сушка грибов, овощей и фруктов

Сушка – один из способов сохранить грибы, фрукты и овощи на длительное время. Разделяют два вида сушки: в духовых отделениях плит и воздушно-солнечную (естественную). О последней стоит сказать несколько слов в отдельности.

Итак, сушка на солнце яблок и груш длится 3 дня; косточковых плодов – 1 день; клубники, малины, кизила и других ягод – 1 день. Перед сушкой плоды сортируют по величине, моют, с некоторых снимают кожицу, удаляют сердцевину, косточки, при необходимости нарезают кружочками или ломтиками.

Предварительно обработанные плоды раскладывают равномерным слоем на деревянных решетках или металлических сетках из неокисляемого материала.

Высушенные фрукты и ягоды внимательно осматривают, отбирают негодные, а остальные ссыпают в полотняные или бумажные мешочки, картонные коробки и держат в сухом проветриваемом месте.

Грибы

Грибы.

Свежие грибы необходимо нанизать на нитку и сушить на солнце или в духовке. Кроме того, грибы можно высушить на солнце, нарезав их предварительно кусочками и разложив на досках.

Баклажаны

Баклажаны, соль.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками и подсолить их. Оставить так на 15–20 минут, затем вымыть и опустить в кипящую воду на несколько минут. Подготовленные таким образом овощи высушить в духовке.

Помидоры

Помидоры.

Отобрать зрелые красные помидоры средней величины, вымыть их и разрезать на две или четыре части, но не до конца. Уложить разрезом вверх на фанеру или доски, выстланные бумагой, выставить на солнце и сушить в течение 3 дней. Готовые помидоры должны быть эластичными, не ломаться при сжимании и не слипаться в комок.

Хранить их нужно в полотняных мешочках.

Морковь

Морковь.

Здоровые корнеплоды моркови очистить и нарезать тонкими кружочками. Опустить их в холодную, а затем в кипящую воду на 2–3 минуты. Подготовленные таким образом овощи высушить на солнце или в духовке при температуре до 60 °С.

Перед употреблением морковь необходимо вымачивать в воде в течение 1 часа.

Зеленая фасоль

Фасоль.

Фасоль опустить в кипящую воду на 5 минут, затем высушить в тени.

Перец

Перец.

Стручки перца вымыть, удалить из них семена и нарезать кусочками. Варить в течение 3–4 минут, а затем высушить на солнце.

Яблоки

Яблоки.

Для сушки лучше всего подходят яблоки осенних и зимних сортов. Их следует очистить от кожицы с помощью ножа из нержавеющей стали и удалить сердцевину.

Плоды можно нарезать дольками или кружками, а затем высушить в духовке при температуре 80 °C. Готовые яблоки должны напоминать на ощупь кожу и не крошиться.

Груши

Груши.

Отобрать зрелые груши, вымыть их, разрезать на две или четыре части, разложить на решетках или досках и выставить на солнце. Мелкие груши можно сушить целыми, предварительно очистив их от кожицы и удалив сердцевину.

Вишни

Вишни.

Для сушки подходят темно-красные сочные вишни. Их нужно очистить от загнивших частей, удалить хвостики, вымыть в теплой воде, разложить в один ряд на противни или листы. Сушить на солнце. Готовые вишни хранить в полотняных мешочках.

Таким же способом можно заготавливать черешни и кизил.

Сливы

Сливы.

Возможна сушка двумя способами.

Для сушки на солнце нужно отобрать зрелые сливы, вымыть их, разрезать с одной стороны, чтобы удалить косточки. Подготовленные таким образом плоды разложить на противнях разрезом вверх и выставить на солнце.

В духовке сливы можно сушить с косточками.

Шиповник

Шиповник.

Отобрать слегка недозрелые, твердые плоды. Сушить на солнце шиповник не рекомендуется, т. к. в этом случае он теряет витамин С. Его следует сушить в духовке, поставив решетку с ягодами на железный лист.

Готовые плоды должны лопать, если их сжать пальцами, а недосушенные только мнутся.

Малина, земляника, смородина и другие ягоды

Ягоды.

Отобрать зрелые неиспорченные ягоды и вымыть их (за исключением земляники, малины, клубники и ежевики). Сушить в духовке: малину при температуре 60 °С, клубнику, землянику, смородину и крыжовник при 45 °С.

Виноград

Виноград, 1 л воды, 20 г питьевой соды.

Для сушки подходят редкие гроздья винограда. Их необходимо окунуть в раствор соды на несколько минут, а затем разложить на противни и выставить на солнце.

Черемуха

Черемуха.

Ягоды черемухи вместе с плодоножками разложить на листе фанеры, который следует выставить на солнце немного наклонив в южную сторону. Через 3–4 дня, когда ягоды подсохнут, удалить плодоножки.

Глава 3. Квашение и мочение

Квашеные и соленые овощи являются одним из распространенных продуктов питания. Такая популярность легко объяснима. Во-первых, с помощью квашения и соления легко заготовить овощи впрок, а во-вторых, вкусовые качества последних будут превосходными. Кроме того, при квашении и солении образуется молочная кислота, которая отсутствует в свежих овощах. Молочная кислота предохраняет овощи от порчи и в то же время имеет весьма важное питательное и вкусовое значение.

Заготовить впрок посредством квашения и соления можно все виды овощей. Большое значение для сохранения последних имет соль, которая должна быть чистой, и уксус (натуральный или винный). Приправы берутся доброкачественные и свежие. Лучшими из них являются следующие: чеснок, хрен, семена горчицы, петрушка, сельдерей, укроп, черный перец и др.

Для соления и квашения используют бочки из различных пород дерева, кроме сосны. Лучшими являются дубовые бочки, т. к. они меньше впитывают влагу, очень прочные и при хорошем уходе могут прослужить очень долго. Перед употреблением бочки проверяют на течь, оправляют обручи, при необходимости замачивают и пропаривают горячей водой. В новых дубовых бочках нужно произвести выщелачивание дубильных веществ. Для этого бочки замачивают (периодически меняя воду) до тех пор, пока сливаемая вода не станет бесцветной. Емкости, бывшие в употреблении, моют мочалкой и горячим раствором соли (8 г на 1 л), после чего хорошо прополаскивают водой. Для дезинфекции бочки можно окуривать серой: горящую серу накрывают бочкой на 15–20 минут. Расходы серы: 7–8 г на 100-литровую емкость.

Кроме того, для квашения и соления подходит стеклянная, глиняная, не глазированная внутри посуда. В качестве гнета для бочек применяются деревянные кружки, на которые сверху кладется какая-либо тяжесть.

Лучшим местом для хранения квашеных овощей является чистый, сухой, проветриваемый подвал или погреб.

Заготовленные таким образом овощи нуждаются в правильном уходе. Так, первые 2–3 недели после закваски нужно регулярно сливать рассол, а затем снова заливать его в бочку. Если появляется плесень, то ее необходимо снимать. При помутнении жидкости, ее кипятят. Если квашеные овощи размякли, то следует приготовить новый рассол, остудить его и залить овощи.

Квашение капусты

Квашеная капуста – не только вкусный, но и полезный продукт. Витамин С, содержащийся в значительном количестве в капусте, при таком способе заготовки хорошо сохраняется. Общие правила квашения таковы. Для этого пригодны все поздние и среднеспелые сорта капусты, содержащие большое количество сахара. Кочаны капусты должны быть свежие, чистые, с белыми и негрубыми листьями. Чем белее и плотнее кочаны, чем больше они содержат сахара, тем лучшего качества получается квашеная капуста.

Кочаны очищают, удаляя верхние зеленые, грязные, вялые и поврежденные листья. Кочерыжку обрезают, а кочаны разрезают на две или четыре части вдоль кочерыжки, которую затем удаляют. Капусту шинкуют ножом или ручной шинковкой или рубят.

Шинкованную или рубленую капусту надо немедленно перемешать с солью и морковью и уложить в бочку. Дно устилают целыми листьями капусты. Соль должна быть чистая и мелкая. В капусту кладут 2,5 % соли (2,5 кг на 100 кг капусты). Морковь тщательно моют, чистят и режут кусочками или четырехугольными пластинками. В капусту можно положить лавровый лист или семена тмина и аниса (20–30 г на 100 кг капусты). Для улучшения вкуса кладут яблоки. Пряности и фрукты распределяют по мере заполнения бочки.

Укладывая капусту в бочку, каждый слой тщательно утрамбовывают деревянным пестом или руками. При этом удаляется воздух и лучше выделяется сок. Яблоки укладывают в лунки, чтобы не помять при трамбовке. Бочки можно заполнять выше бортов, т. к. при брожении капуста оседает. Верхний слой покрывают целыми листьями, затем дважды чистой марлей или тканью, поверх которой кладут деревянный круг и тщательно вымытый и ошпаренный груз. Вес его должен составлять приблизительно 10 % от веса капусты (10 кг на 100 кг капусты).

В качестве груза можно применять булыжник. Наилучшим гигиеническим грузом в домашних условиях являются стеклянные бутыли, наполненные водой. Известковые камни и песчаник, а также железный груз применять нельзя, т. к. они разъедаются молочной кислотой и портят квашеный продукт.

Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. При отсутствии на поверхности капусты рассола груз нужно увеличить, т. к. без рассола капуста испортится.

Капусту можно заквасить целыми кочанами. При этом их очищают, укладывают в бочки, накрывают деревянным кругом, на который кладут груз, и заливают рассолом, приготовленным из расчета 600 г соли на 10 л воды. Брожение капусты начинается на второй или третий день. Наиболее благоприятная температура – около 20° С. При такой температуре брожение заканчивается за 9–12 суток. За это время в капусте образуются газы с неприятным запахом, для удаления которых ее необходимо через 3–4 дня проткнуть несколько раз заостренным деревянным колом, желательно достать до дна бочки. Появившуюся на поверхности пену надо снимать, т. к. в ней имеются микроорганизмы, способствующие порче капусты. К концу брожения рассол становится светлым, теряет горечь и приобретает приятный солено-кислый вкус.

Готовая капуста должна быть сочной, хрустящей при раскусывании, кисловато-солоноватой на вкус, иметь приятный запах. Цвет ее светло-соломенный или с желтоватым оттенком.

Нужно следить, чтобы рассол все время покрывал капусту. Плесень, появляющуюся на поверхности, необходимо удалять, а круг и груз ошпаривать. Бочки с капустой хранят в подвалах, погребах, на ледниках при температуре от 0 до 6° С.

Весной, при наступлении теплой погоды, капуста, сохраняемая в погребах и подвалах, может быстро испортиться. Чтобы избежать этого, ее можно законсервировать в герметичной стеклянной таре. Для этого капусту извлекают из бочки и, отделив рассол, плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки. Сок (рассол) нагревают в эмалированной кастрюле до кипения, появляющуюся при этом пену снимают шумовкой. Горячим рассолом заливают уложенную в банки капусту так, чтобы она была покрыта им. Если капустного сока недостаточно, можно добавить раствор соли, приготовленный из расчета 2 г соли на 1 л воды. Наполненные банки накрывают крышками, стерилизуют и укупоривают. Продолжительность стерилизации капусты в полулитровых банках – 20 минут, в литровых – 25 минут.

Шинкованная капуста

1 ведро шинкованной капусты, 1/2 стакана соли, черный перец, кусочки яблок или айвы, недозрелые ягоды винограда.

Здоровые, плотные вилки капусты нашинковать, растереть с солью, сложить в кадку или глиняный горшок слоями, помещая между ними зерна черного перца, кусочки яблок или айвы, ягоды

винограда и приминая каждый слой рукой или деревянным пестом. Сверху капусту покрыть целыми капустными листьями и куском ткани, на которую положить деревянный кружок, а затем камень.

Выделяющийся сок спустя некоторое время должен покрыть и кружок, и камень. Если сока недостаточно, то следует подлить немного соленой воды, поставить капусту в теплое место на 3 недели, затем вынести в подвал или погреб. Во время брожения нужно часто осматривать заготовку, мыть камень, кружок и полотно. Через 6 недель капуста будет готова к употреблению.

Кислая капуста

100 вилков капусты, 3 кг соли.

Кочаны капусты очистить, в каждой головке вырезать кочерыжку, а в образовавшееся углубление насыпать соль. Подготовленные вилки сложить в кадки так, чтобы каждый из них лежал вверх отверстием, плотно прижатым к соседнему. Соль, которая осталась после наполнения каждой головки, насыпать поверх кочанов, уложить кружок, придавить его камнем, а затем залить тару водой.

Спустя одну неделю после засолки необходимо перемешать рассол. Делается это следующим образом: рассол нужно вылить в другую посуду, процедить его и снова залить им капусту. Такая процедура должна проводиться два раза в неделю до тех пор, пока капустный рассол не станет кислым.

Шинкованная кислая капуста

1 кг капусты, 50 г соли, 50 г кислого молока, листья капусты или винограда.

Нашинковать капусту, растереть с мелкой солью, выложить в кадку, дно которой застелить капустными или виноградными листьями, заливая каждый слой молоком, плотно утрамбовать. Накрыть капусту сверху чистой, прокипяченной тканью, положить кружок и камень, сверху накрыть сухим полотном и поставить в холодное место.

Каждую неделю нужно снимать образовавшуюся пену, мыть и кипять ткань, кружок и камень.

Рубленая кислая капуста

1 кочан, 25 г соли, 1 г лимонной кислоты или 1 мелко нарезанный лимон.

Очистить кочаны, мелко порубить, пересыпать мелкой солью и лимонной кислотой. Получившуюся массу растереть руками и сложить в деревянную кадку, плотно утрамбовывая капусту. Выжатый сок сцедить, вместо него налить холодную воду, накрыть кадку полотном и положить кружок с гнетом.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Тщательно промытую морковь очистить и нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить как обычно. После того как вся капуста утрамбована и пустила сок, можно класть целые яблоки средней величины.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой. Квасить обычным способом.

Капуста краснокочанная квашеная

10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г лука, 25 г семян тмина или

укропа, 200 г соли.

Твердые и кислые яблоки разрезать, удалить кожицу и сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полосками. Капусту нашинковать, руками перетереть с солью и смешать с яблоками, луком, тмином или укропом. Уложить в посуду, уплотняя. Сверху закрыть капустными листьями, тканью, положить кружок и камень.

Каждую неделю осматривать заготовку и перемешивать рассол.

Капуста савойская квашеная

10 кг капусты, 1 кг клюквы, 200 г зелени укропа, 200 г соли.

Капусту нашинковать, руками перетереть с солью. Клюкву перебрать, тщательно вымыть. Зелень укропа мелко нарезать. Все компоненты перемешать и плотно уложить в тару. Квасить обычным способом.

Капуста цветная квашеная

Цветная капуста.

Для заливки: 1 л воды, 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Для бланширования: 1 л воды, 1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли.

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3–5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 минуты в кипящей подкисленной или подсоленной воде и остудить в холодной. Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение, перенести капусту в холодное место.

Квашение свеклы и моркови

Для квашения используют поздние сорта свеклы с темноокрашенными корнеплодами. Столовая свекла содержит достаточно сахара, чтобы обеспечить при квашении накопление большого количества молочной кислоты. Из квашеной свеклы готовят борщ, а рассол пьют как квас, разбавляя его равным количеством воды с добавлением сахара по вкусу. Кроме того, свекольный рассол вполне может заменить томатное пюре при изготовлении обеденных блюд, острых соусов.

У свеклы отрезают ботву и корни, хорошо промывают ее в холодной воде и, разрезав крупные корнеплоды, плотно укладывают в бочки или другую тару. Если свеклу квасят нарезанной, то ее очищают от кожицы. Свеклу заливают рассолом (на 10 л воды 400–500 г соли) так, чтобы уровень его был на 3–5 см выше верхнего слоя уложенных корнеплодов. Затем на нее кладут деревянный круг и груз.

Рассола требуется примерно 50 % от веса свеклы. Брожение при 20° С продолжается около 7–10 дней. Ежедневно надо удалять пену и, если требуется, мыть чистой водой круг и груз. После прекращения брожения свеклу помещают на хранение на ледник или в другое место с низкой температурой. Во время хранения 2–3 раза в месяц снимают пену и промывают кружок.

Для квашения моркови пригодны все ее столовые сорта. Корнеплоды должны быть сочными, с яркой окраской. Квашеная морковь может хорошо сохраняться в холодном помещении до нового урожая.

Квашеная морковь

Морковь, 1 л воды, 1/2 л уксуса, 5 г соли, сельдерей, петрушка, лавровый лист, зерна черного перца.

Очистить и помыть морковь, лучше всего мелкую, и сложить ее в посуду. Каждый ряд накрыть листьями сельдерея, зеленью петрушки, лавровыми листьями, добавить зерна черного перца. Залить кипящей водой с уксусом. Сверху прикрыть деревянным кругом с небольшим гнетом.

В первые дни брожения на поверхности появляется пена, ее следует снимать, а круг и гнет время от времени промывать свежим чистым раствором соли. Через 10–15 дней брожение заканчивается, тогда в бочки нужно долить рассол, закрыть и поставить на холод.

Свекла красная квашеная

Свекла.

Для рассола: 10 л воды, 300 г соли.

Мелкие и средние корнеплоды вымыть, обрезать корни и остатки листьев и уложить рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залить рассолом, положить кружок и гнет и закрыть сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 10–15 дней. Все время снимать пену. Когда брожение закончится, бочку перенести в холодное место.

Свекла молодая квашеная

5 кг черешков листьев молодой свеклы, 3–4 листа белокочанной капусты, 100 г соли.

Черешки молодой свеклы очистить от листовых пластинок, вымыть и мелко нарезать. Дно посуды с широким горлом выстлать капустными листьями. Затем плотно уложить измельченные черешки листьев и пересыпать солью. Сверху положить кружок или тарелку и гнет. Когда свекла пустит сок, посуду сверху обвязать плотной тканью и поставить в холодное место.

Квашение прочих овощей

Квашение огурцов, помидоров и прочих овощей также имеет свои особенности, о которых пойдет речь в нижеследующих рецептах.

Огурцы в рассоле

Огурцы, вишневые и виноградные листья, укроп, хрен, зерна полевой горчицы.

Для первого рассола: 1 л воды, 30 г соли.

Для второго рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Огурцы помыть, сложить в посуду, залить первым холодным рассолом и оставить на ночь. На другой день огурцы сложить в бочонок слоями, перемежая с листьями, укропом, кореньями хрена и зернами горчицы, залить вторым холодным рассолом. Тару с огурцами накрыть тканью и оставить просаливать на две недели. Как только брожение прекратится, удалить образовавшуюся пену, положить на рассол кусок чистой ткани, кружок, гнет и лист пергаментной бумаги.

Русские огурцы

Огурцы, 8 л кипяченой воды, 400 г соли, 1,5 л уксуса, виноградные и вишневые листья, чеснок, стручки горького перца, укроп, хрен.

На дно глиняного или деревянного бочонка уложить листья, чеснок, укроп, стручки перца. Затем класть слоями огурцы, перемежая их с листьями и специями. Сверху огурцы закрыть укропом и хреном, залить кипяченым и остывшим рассолом, закрыть крышкой и положить гнет.

Огурцы квашеные

Огурцы, вишневые или виноградные листья, сельдерей, маленькие зеленые помидоры, стручки горького перца.

Для рассола: 8 л воды, 1 л уксуса, соль, зерна черного перца, сахар, лавровый лист.

Огурцы протереть тряпочкой, смоченной в соленой воде,

сложить в бочонок слоями, перемежая с виноградными и вишневыми листьями, сельдереем, помидорами и стручками перца. Залить огуцы остывшим рассолом, сверху накрыть тканью, положить кружок и гнет.

Помидоры в рассоле

Помидоры.
Для рассола: 2 л воды, 100 г соли.

Помидоры вымыть и сложить в чистый глиняный горшок. Залить их холодным рассолом (они должны быть им полностью покрыты), закрыть фаянсовой тарелкой и поставить в холодное место.

Помидоры в уксусе

Помидоры, соль, уксус.

Помидоры вымыть, наколоть иглой, поместить в глиняный горшок, пересыпать солью и оставить на 3 дня. Затем томаты вымыть, сложить в горшки, залить прокипяченным и остывшим винным уксусом так, чтобы он полностью покрывал помидоры. В горшки вставить по 1–2 прутика, предназначенные для предотвращения всплывания помидоров. Накрыть горшки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодном проветриваемом месте.

Помидоры, квашенные сухим способом

2 кг помидоров, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 50 г листьев вишни, 50 г зелени эстрагона, 50 г зелени сельдерея.

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно рядами, переслаивая их листьями вишни, зеленью сельдерея и эстрагона, а также пересыпая сахаром и солью. Сверху накрыть чистой тканью и поместить гнет. Выдержать в теплом помещении до появления рассола, затем выставить на холод для хранения.

Смешанное квашение

Перец, зеленые томаты, морковь, листья сельдерея, кусочки капусты, молодые огурцы, виноградные и вишневые листья.

Для рассола: 20 л воды, 1 кг соли.

Перец перемыть, наколоть иглой в 5–6 местах. Таким же образом подготовить томаты, морковь и огурцы. Все овощи уложить слоями в кадку, перемежая листьями, залить рассолом и положить гнет.

Баклажаны фаршированные

Баклажаны.

Для фарша (первый способ): 5 кг моркови, 3 кг кореньев петрушки, 1,5 кг кореньев сельдерея, 20 г зелени укропа и петрушки, 300 г шинкованного лука.

Для фарша (второй способ): 4 кг капусты шинкованной, 2 кг моркови, 1 кг кореньев петрушки, 1,5 кг болгарского перца, 1,3 кг кореньев сельдерея, 200 г чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 700 г соли.

Для квашения пригодны поздние сорта баклажанов. У плодов срезать плодоножки, вымыть и затем проварить баклажаны в кипящей воде 5–6 минут до мягкости, после чего обдать холодной водой.

Разрезать плоды пополам вдоль, но не до конца (примерно на 3/4 всей длины), вложить фарш, соединить половинки и связать каждую штуку ошпаренными стеблями сельдерея. Баклажаны залить 7 %-ным рассолом и держать для предварительного брожения в течение суток при температуре около 18 °С. После этого бочки закрыть деревянными пробками и перенести в холодное место.

Готовые баклажаны имеют приятный солено-кислый вкус и запах специй. Мякоть плодов довольно плотная, нерасползающаяся. Рассол прозрачный или слегка мутный.

Златицкое квашение

Перец, баклажаны, зеленая фасоль, морковь, листья сельдерея, мелкие огурцы, кусочки красной капусты.

Для рассола: 2 л воды, 1 л уксуса, лавровый лист, зерна черного перца, соль.

Перец помыть, баклажаны нарезать дольками, фасоль подержать 2–3 минуты в кипятке. Все овощи выложить слоями, залить кипящим рассолом и положить гнет.

Топинамбур квашеный

Топинамбур.
Для заливки: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Сырые клубни нарезать тонкими дольками, уложить в стеклянную, эмалированную или деревянную посуду, залить подсоленной водой. После окончания брожения квашеный топинамбур можно добавлять в салаты, винегреты. Хранить в холодном месте.

Квашеный чеснок

2 кг чеснока, 1 ст. л. сока красной или белой смородины, 100 г меда или сахара, 70 г соли, 1 л воды, гвоздика, майоран, эстрагон.

Головки молодого чеснока промыть, очистить, удалить корни. Замочить в ледяной воде на 3 часа, опять промыть, уложить в чистую прокипяченную тару.

Сок смородины, мед или сахар, соль, гвоздику, майоран и эстрагон смешать с холодной кипяченой водой, залить этой смесью чеснок и поставить для квашения при комнатной температуре. Через 1,5–2 месяца продукт готов к употреблению.

Мочение

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту и спирт, что в основном консервирует замоченные плоды. Чем больше в них накапливается молочной кислоты и спирта, тем дольше и лучше они сохраняются.

При плохой обработке посуды и неправильном хранении моченые плоды и ягоды могут приобрести неприятный привкус с запахом уксусной кислоты или испорченного силоса. Чаще всего это происходит тогда, когда плоды заквашивают при высокой температуре – 30° С и выше. Для мочения обычно используют яблоки, иногда квасят груши, сливы, виноград, бруснику и др.

За моченными плодами и ягодами необходимо ухаживать: периодически снимать пену и плесень, не реже одного раза в неделю промывать в горячей воде салфетку, подгнетный круг и груз.

Яблоки, моченные с медом и яблочным соком

Яблоки.
Для заливки: 2,5 л воды, 2,5 л яблочного сока, 500 г меда.

Яблоки вымыть, уложить в кадку плотными рядами плодоножками вверх. Воду довести до кипения, охладить и растворить в ней мед, после чего добавить яблочный сок и залить получившимся сиропом фрукты так, чтобы он покрывал их на 3–5 см. Яблоки накрыть чистой тканью, положить сверху кружок и груз, вынести заготовку в холодное место.

Моченые яблоки, сливы или груши

Яблоки, сливы или груши.
Для сусла: 10 л воды, 200 г ржаной муки, 60 г соли.
Для сладкой воды: 10 л воды, 400 г сахара или 600 г меда, 90 г соли.

Для мочения пригодны осенние и зимние кисло-сладкие сорта яблок с плотной мякотью; груши – кислые, с плотной мякотью; сливы – сорта из группы венгерок с плотной мякотью и

умеренно кислые.

Дно и стенки бочки выстлать соломой, предварительно обваренной кипятком, или листьями черной смородины и вишни. Яблоки уложить рядами, перемежая их с листьями и соломой. Верхний слой плодов накрыть ржаной или пшеничной соломой либо листьями. Солома предохраняет яблоки от повреждений при укладке; кроме того, она придает плодам золотистый цвет и особый вкус. Сверху фрукты залить холодным суслом (муку смешать с кипятком и солью) или сладкой водой (соединить ингредиенты, прокипятить, остудить) и накрыть кружком. Бочку оставить на 8–12 дней в теплом месте, при этом каждый день нужно удалять появляющуюся пену и доливать свежее сусло или воду. После того как яблоки впитают жидкость, бочки закупорить деревянными пробками и хранить в погребе или подвале. Брожение заканчивается через 25–30 дней.

Яблоки, моченные с черной смородиной

10 кг яблок, 1 кг ягод черной смородины, 250 г листьев смородины.

Для заливки: 5 л воды, 500 г сахара, 80 г соли.

Яблоки, ягоды и листья черной смородины вымыть. Сложить яблоки в кадку плодоножками вверх, пересыпая ряды ягодами черной смородины. Воду вскипятить, растворить в ней сахар и соль. Поверх яблок и ягод смородины уложить листья, залить все это охлажденным раствором, накрыть чистой тканью, положить кружок, груз. Хранить заготовку в холодном месте.

Виноград моченый

1 кг винограда.

Для рассола: 1 л воды, 30 г сахара, 10 г соли, 10 г зерен горчицы.

Для мочения отобрать не совсем зрелый кисло-сладкий виноград. В большую посуду уложить целые грозди, в стеклянные банки – грозди, поделенные на части. Приготовить рассол, охладить его, залить им виноград, накрыть посуду льняной салфеткой, сверху положить груз. Через 25 дней виноград будет готов к употреблению. Хранить в холодном месте.

Брусника моченая

Брусника, яблоки, душистый перец, корица.
Для заливки: 1 л воды, 1–2 ст. л. соли, 2–3 ст. л. сахара.

Свежесобранные ягоды перебрать, вымыть в холодной воде и высыпать в подготовленную посуду. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, охладить и залить ягоды. Для улучшения вкуса можно добавить очищенные дольки ароматных яблок, душистый перец, корицу. Сверху накрыть льняной тканью, положить кружок и гнет. Выдерживать 6–7 дней при температуре 18° С или 8–9 дней при 12 °С, после чего посуду с брусникой перенести в холодное место. Через 25–30 дней брусника готова к употреблению.

Груши, моченные с брусникой

5 кг груши, 750 г брусники, 100 г листьев черной смородины.
Для рассола: 5 л воды, 5 ч. л. простокваши, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сухой горчицы.

Груши и бруснику вымыть в холодной воде и уложить в бочку слоями, перекладывая листьями черной смородины. Затем залить некипяченным рассолом, приготовленным заранее. Оставить на 8–10 дней в теплом месте, а затем вынести для хранения на холод.

Рябина моченая

Рябина.
Для заливки: 1 л воды, 30–50 г сахара, 5–7 звездочек гвоздики.

Подмороженные ягоды рябины снять с кисти, тщательно вымыть и высыпать в посуду. Сварить заливку, добавив сахар и пряности, охладить. Залить ею рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6–7 дней выдержать при температуре 19–20 °С. Затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней рябина готова к употреблению.

Рябина, моченная с яблоками

5 кг рябины, 5 кг яблок.
Для заливки: 500 г сахара, 100–200 г соли, 10 л воды.

Подготовленные яблоки и рябину уложить в бочку и залить охлажденной заливеой из воды, сахара и соли. Выдержать в

прохладном месте 30 дней.

Красная смородина моченая

1 кг красной смородины.

Для рассола: 4 стакана воды, 2 стакана сахара, 4–6 звездочек гвоздики, корица.

Крупные ягоды красной смородины отделить от веточек, промыть под проточной водой и сложить в банку или глиняную посуду. В воду добавить сахар и пряности, вскипятить, охладить сироп и залить им смородину. Посуду накрыть тканью, обвязать и вынести на холод. Смородина будет готова через 2 недели.

Клюква моченая

Клюква.

Для заливки: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 звездочек гвоздики.

Перебранные и тщательно промытые ягоды всыпать в подготовленную посуду и залить охлажденной заливкой. Сверху накрыть ягоды салфеткой и положить гнет. Первые 6–7 дней держать при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней моченые ягоды готовы к употреблению.

Физалис моченый

Физалис.

Для рассола: 1 л воды, 35 г сахара, 10 г соли.

Плоды физалиса очистить от оболочки, протереть от налета и вымыть. Затем уложить их в чистые банки и залить рассолом. Сверху поместить гнет. Через 7–10 суток проверить вкус: если рассол кислый, то брожение прошло нормально. Гнет снять, банки закрыть пластмассовыми крышками и хранить при температуре 6 °С.

Глава 4. Консервирование

Консервирование издавна является одним из основных способов долгосрочного хранения овощей и фруктов. С течением времени появилось огромное множество рецептов соления и маринования плодов. При этом каждая хозяйка обычно использует свой собственный или полученный по наследству от бабушки рецепт приготовления консервов в домашних условиях. Предложенные в данной главе книги рецепты помогут начинающим освоить такой способ заготовки овощей и фруктов на зиму, как консервирование, а опытные хозяйки смогут пополнить запас уже имеющихся рецептов несколькими новыми.

Главной причиной порчи овощей и фруктов является воздействие на них различных микроорганизмов. Во избежание этого и для продления срока годности продуктов, используется такой способ, как консервирование. Для того чтобы правильно провести консервирование плодов, прежде всего нужно приготовить посуду: нож из нержавеющей стали, нож, предназначенный для очистки овощей и фруктов от кожицы, специальный кухонный инструмент для удаления косточек из ягод, кастрюля, снабженная сеткой и необходимая для предварительного бланширования плодов, щипцы для извлечения горячих простерилизованных крышек, весы, кастрюли, таз, дуршлаг, сито, марлевая или любая другая тонкая ткань, чайник, закаточная машинка, две кухонные доски, деревянная или металлическая решетка, термометр, соковыжималка и пресс.

Предварительная подготовка банок

Как правило, для хранения консервов домашнего приготовления используют стеклянные банки различной емкости. При этом применяемые для консервирования банки должны быть цельными, без каких-либо повреждений. Это легко можно проверить, постучав деревянной палочкой по стенке банки. Даже если имеется небольшая трещинка, звук будет глухим и дребезжащим. При предварительном осмотре необходимо также осмотреть горлышко банки: оно не должно иметь сколов и неровностей по краю.

Для того чтобы предотвратить развитие болезнетворных микробов внутри закрытой банки, тару нужно подготовить. Банки замочить в растворе кальцинированной соды, приготовленном из расчета на 1 л воды 1 ч. л. соды. Спустя 30 минут банки извлечь, сполоснуть под струей воды и затем тщательно вымыть хозяйственным мылом или содой. После этого банки тщательно ополоснуть водой и поставить для просушки горлышком вниз.

Прежде чем наполнять тару приготовленными овощами и фруктами, следует ее простерилизовать над паром. Время стерилизации зависит от емкости тары.

Предварительное приготовление сырья

В настоящее время известно несколько основных способов консервирования овощей и фруктов: соление, маринование, варка с сахаром и др. Маринованием принято называть консервирование овощей и фруктов с использованием уксусной кислоты. В современных торговых точках можно найти уксусную кислоту 5-, 6– и 9 %-ной, а также 70– и 80 %-ной концентрации. В том случае, если под рукой не оказалось уксусной эссенции 5 %-ной концентрации, но есть кислота 80 %-ной, можно использовать и ее, предварительно разбавив водой в нужном соотношении.

Свежие ягоды и фрукты консервируют в сахарных сиропах. При этом известно, что сахар только тогда обладает консервирующим действием, когда степень его концентрации в варенье достигает не менее 65 %, а в повидле – не менее 60 %.

Для того чтобы правильно провести консервирование важно не только простерилизовать посуду, но и приготовить сырье. К предварительным действиям можно отнести: мытье, бланширование и обжаривание (тушение, пассерование).

Мытье приготовленных плодов следует производить под струей проточной холодной воды. Некоторые виды овощей и фруктов требуют особенно тщательной подготовки. Для того чтобы полностью очистить от грязи, их лучше всего на некоторое время предварительно замочить в воде, а уже затем помыть. После этого нужно дать воде стечь, затем, при необходимости обсушить плоды с помощью чистой салфетки или полотенца.

Бланшированию в кипящей воде или над паром нужно подвергать овощи и фрукты, имеющие особенно толстую кожицу. Для бланширования лучше всего использовать эмалированную или алюминиевую кастрюлю с высокими стенками. Процесс такой обработки плодов может длиться от нескольких секунд до нескольких минут. При этом для бланширования 500 г плодов следует брать не менее 1 воды.

Обжаривание, пассерование и *тушение* обычно проводят при приготовлении овощных консервов. Обжаривают измельченные плоды в кипящем растительном или хлопковом рафинированном масле, пассеровать овощи нужно на жире, а тушить в собственном соку или с добавлением небольшого количества воды.

Последовательность консервирования

Процесс консервирования непосредственно заключается в фасовке, стерилизации, пастеризации, герметической укупорке, самостерилизации и охлаждении продуктов.

Перед тем как сложить приготовленные плоды, банку нужно вымыть и прогреть паром, после чего тщательно просушить в духовом шкафу. Заполнять мокрые банки не рекомендуется, поскольку через некоторое время на поверхности консервов может образоваться плесень.

При приготовлении компотов и маринадов заполненные банки необходимо залить горячим сахарным сиропом, маринадной или томатной заливками, температура которых не должна быть ниже 85–95° С.

При фасовке банки следует наполнять почти доверху. Слишком большой слой воздуха, оставшегося в верхней части тары может привести к порче продукта.

Стерилизацию заполненных банок проводят для того, чтобы уничтожить микроорганизмы, имеющиеся в овощах и фруктах. Заполненные банки нужно залить горячим сиропом, заливкой или маринадом, накрыть заранее вымытыми и прокипяченными крышками, после чего поместить на стерилизатор с кипящей водой.

При этом температура воды в стерилизаторе должна быть выше температуры в банке на 15–20 °С. Воду нужно наливать так, чтобы ее уровень находился ниже уровня горлышка банки на 3 см. Стерилизацию следует проводить на медленном огне, не допуская бурного кипения воды.

Пастеризация заключается в нагревании продуктов до 100 °С. Некоторые виды плодов и ягод не требуют специальной пастеризации, поскольку уже в процессе стерилизации нагреваются до температуры 85–90 °С. Необходимо заметить, что начало стерилизации нужно отмечать с момента закипания воды в стерилизаторе после погружения в него заполненных банок, а время пастеризации – с момента достижения водой определенной температуры.

После проведения стерилизации и пастеризации заполненные плодами и ягодами банки следует герметично закрыть. Банки нужно осторожно извлечь из стерилизатора и с помощью закаточной машинки закруть крышками.

После укупоривания консервы нужно охладить. Для этого банки необходимо разместить на воздухе или в комнате. Размещать горячие консервы на сквозняке не рекомендуется.

Хранить их следует при температуре не выше 20 °С. При хранении консервов необходимо предотвращать резкие перепады температур в том помещении, где они хранятся.

Соление и маринование овощей

Соление и маринование овощей давно уже стало традицией в жизни русского человека, живущего в многоэтажном доме и имеющего дающий обильный урожай земельный участок в 6 соток. Как сохранить помидоры, огурцы и другие плоды в домашних условиях, если в распоряжении имеется только погреб, холодильник да несколько десятков вместительных стеклянных банок? Наиболее распространенные рецепты приготовления соленых и маринованных овощей, представлены в данной главе.

Помидоры красные натуральные

600 г красных помидоров.
Для рассола: на 1 л воды 40 г соли.

Для консервирования следует отобрать плотные, правильной формы, одинаковые по размеру плоды. Выбранные помидоры нужно тщательно вымыть и осторожно уложить в банки, стараясь не повредить тонкую кожицу.

Приготовленный рассол довести до кипения и залить им помидоры. Подготовленные банки с помидорами стерилизовать в кипящей воде в зависимости от размера банок 10–15 или 20–25 минут. После этого сразу же их закрыть и охладить.

Помидоры «Любительские»

Помидоры (в зависимости от объема банки), 1–2 зубчика чеснока, 10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, хрен, базилик).
Для рассола: на 1 л воды 15 г соли, 2–2,5 г лимонной кислоты.

В заранее подготовленные банки нужно положить коренья, пряности. Помидоры отобрать крепкие, ровные и без повреждений. Отобранные плоды следует уложить в банки с пряностями.

Приготовить рассол, довести его до кипения и залить им банки. Время стерилизации банок зависит от их объема: литровые банки – 10–15 минут, 3-литровые – 20–25 минут. После стерилизации банки следует герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Нестерилизованные помидоры

1,5 кг помидоров (на литровую банку), 50 г зелени укропа, 2 зубчика чеснока, 3 стручка красного горького перца, 15 листьев черной смородины, 3 стручка зеленого сладкого перца, 2 лавровых листа.

Для рассола: на 1 л воды 50 г соли.

Прежде всего нужно выбрать помидоры средней спелости и тщательно их вымыть.

Все пряности хорошо промыть в проточной воде и одну треть их уложить в банки. На пряности уложить половину помидоров, сверху еще одну треть специй и на них – оставшиеся помидоры и специи.

Рассол прокипятить, отфильтровать и охладить. Кипящим рассолом залить наполненные банки, хорошо их закрыть заранее вымытыми и простерилизованными крышками.

Помидоры маринованные

Помидоры (в зависимости от емкости банки), укроп, чеснок, листья черной смородины и сельдерея, зеленый сладкий перец и лавровый лист.

Для маринада: на 1 л воды 10 г соли, 1 ст. л., уксусной эссенции, 50 г сахара.

Отобрать спелые, твердые помидоры, тщательно вымыть и уложить их в банки. Вымытую и нарезанную зелень разделить на две части и уложить в банки, в середине и сверху. Кипящим маринадом залить помидоры на 5–10 минут, затем его слить, снова довести до кипения и залить помидоры второй раз, после чего немедленно закрыть банки приготовленными крышками.

Помидоры очищенные, в собственном соку

700 г помидоров (на литровую банку).

Для маринада: 350 мл томатного сока, 20 г соли, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара.

Прежде всего нужно приготовить томатный сок. Для этого надо отобрать перезрелые помидоры, можно поврежденные, разрезать их, отделяя испорченные части мякоти. После этого следует сложить нарезанные помидоры в кастрюлю, поставить ее на слабый огонь и тушить плоды, постоянно помешивая, в течение 5–10 минут. Горячие помидоры нужно протереть через сито. Получившийся томатный сок вновь поставить на слабый

огонь и довести до кипения.

Для того чтобы было легче очистить помидоры от кожицы, нужно поместить их в дуршлаг или марлевый мешок, опустить сначала в кипящую воду на 1–2 минуты, а затем на 3–5 минут – в холодную. Очищенные помидоры уложить в хорошо вымытые и простерилизованные банки, после чего залить кипящим томатным соком. Банки накрыть крышками, простерилизовать в течение 20 минут и закрыть.

Помидоры с чесноком

На 3-литровую банку: 2 кг бурых помидоров, 2 г стручкового перца, 15 г зелени укропа, 8 г чеснока, 5 г корня хрена, 6 г эстрагона.

Для рассола: на 1 л воды 25 г соли.

Помидоры перебрать, отобрать неповрежденные плоды, после чего их тщательно вымыть и просушить на салфетке или полотенце. Подготовленные таким образом помидоры выложить вперемешку с указанными в рецепте специями и залить рассолом. Банки накрыть крышками и оставить для брожения на 4–5 дней.

По истечении указанного времени рассол слить в отдельную посуду, поставить на огонь и довести до кипения, после чего вновь заполнить им банки с помидорами. Спустя 5–7 минут рассол вновь слить, еще раз прокипятить и залить им банки. Быстро герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Помидоры фаршированные

На 10 банок емкостью 0,5 л: 3,2 кг помидоров, растительное масло для обжаривания.

Для фарша: 3,2 кг моркови, 135 г корня пастернака, 65 г корня сельдерея, 70 г корня петрушки, 430 г репчатого лука, 25 г зелени укропа, 0,5 г черного молотого перца, 0,5 г черного перца горошком.

Для томатного соуса: 1,1 кг помидоров, 100 г соли, 110 г сахара.

Морковь и коренья очистить, промыть, нарезать мелкими кусочками и обжарить на растительном масле, добавив зелень и соль. Помидоры очистить от плодоножек и сердцевины, после чего заполнить овощной смесью.

Приготовить томатный соус. Для этого свежесобранные помидоры нарезать и пропустить через мясорубку. Полученную

массу переложить в кастрюлю, поставить на огонь и довести до кипения, после чего, не охлаждая, протереть через сито. Кашицу выложить в кастрюлю, вновь поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока масса не уварится на треть первоначального объема. В конце варки добавить соль, сахар и указанные в рецепте специи.

В простерилизованные банки налить небольшое количество приготовленного томатного соуса, положить помидоры и вновь залить соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 10 минут, после чего герметично закрыть и охладить.

Соленые зеленые помидоры

1 кг помидоров, 200 г укропа, 80 г листьев хрена, 150 г листьев вишни и черной смородины, 150 г болгарского перца, стручок горького перца.

Для рассола: на 3 л воды 100 г соли.

Помидоры отобрать по размеру и качеству, вымыть, плотно уложить вместе с вымытыми и нарезанными листьями и зеленью в банки и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. Через 2–3 дня рассол слить, прокипятить, вновь залить в банки и закрыть их полиэтиленовыми крышками.

Зеленые помидоры в маринаде

Зеленые помидоры, нарезанный репчатый лук, стручки мелкоплодного острого перца, укроп, листья смородины и хрен по вкусу.

Для маринада: на 3-литровую банку – 50 мл столового уксуса, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 10 шт. пряной гвоздики, 10 горошин черного и душистого перца, 4 лавровых листа.

Для маринования следует отобрать гладкие бурого цвета небольшие помидоры, тщательно вымыть и уложить их в банки, чередуя слоями приправой, прижать все сверху деревянным кружком. Приготовленный маринад довести до кипения и залить им помидоры, банки хорошо закрыть и поставить на хранение в холодное место.

Огурцы маринованные

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 15 г соли, эстрагон, чеснок, стручок красного перца.

Для маринования подойдут некрупные крепкие огурцы. Тщательно вымытые огурцы сложить в дуршлаг, обдать крутым кипятком и уложить рядами в банки, чередуя с эстрагоном. В каждую банку добавить головку нарезанного чеснока и один стручок красного перца. После этого огурцы нужно залить уксусом, предварительно прокипяченным и охлажденным. По мере впитывания уксуса огурцами нужно добавлять его в банки.

Хранить такие консервы необходимо закрытыми пергаментной бумагой, в прохладном месте.

Стерилизованные маринованные огурцы

Огурцы (на 3-литровую банку), черный перец горошком, укроп, репчатый лук.

Для маринада: 10 частей воды, 5 частей уксуса, 1 часть соли и 1 часть сахара.

Для приготовления маринованных стерилизованных огурцов хорошо использовать молодые огурчики длиной не более 9 см. Тщательно вымытые огурцы плотно уложить в банки, лучше всего емкостью 800 мл. В каждую банку добавить по вкусу горошины черного перца, гвоздику, укроп и по несколько кусочков репчатого лука. Затем огурцы следует залить маринадом и стерилизовать банки в течение 5 минут, после чего сразу же герметично закрыть приготовленными крышками.

Маринованные огурцы с соусом из смородины

Огурцы (на 3-литровую банку), 2–3 горошины черного перца и столько же гвоздики, 2 зубчика чеснока, веточка укропа, веточка мяты.

Для маринада: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 50 г соли, 20 г сахара.

Подобрать гладкие небольшие огурчики, хорошо промыть, срезать кончики. В хорошо вымытые и высушенные банки поместить специи и уложить вертикально огурцы. Приготовить маринад, довести его до кипения и залить огурцы.

Банки объемом 0,8 л стерилизовать 10 минут и герметично закрыть крышками.

Малосольные огурцы

На 5-литровую банку несколько зубчиков очищенного чеснока,

10 г хрена и несколько стручков мелкого жгучего красного перца, рассол на 1 л воды 50 г соли), лавровый лист, чеснок, корица, гвоздика.

Огурцы среднего размера (корнишоны) тщательно вымыть и выдержать в холодной воде 5–6 часов. Воду за это время следует поменять 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банки и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. В огурцы добавить ароматные приправы (лавровый лист, чеснок, корицу, гвоздику) и закрыть банки марлей или другой тонкой тканью. В течение 4–5 дней выдержать огурцы в теплом помещении (18–20° С), когда рассол приобретет приятно-кислый вкус и его нужно слить.

После этого огурцы промыть в охлажденной кипяченой воде и поместить в вымытые заново и высушенные банки с зелеными приправами (петрушка, укроп, сельдерей и др.). Слитый с огурцов рассол довести до кипения, снять образовавшуюся пену и залить рассолом огурцы, не доливая 1,5 см до горлышка банки.

Стерилизовать заполненные банки в течение 10–12 минут и затем закрыть крышками. Во время хранения рассол может потемнеть. Беспокоиться по этому поводу не стоит – через некоторое время он вновь станет прозрачным.

Соленые баклажаны

Баклажаны, укроп, эстрагон, заливка или маринад.

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно промыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез. Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая укропом, эстрагоном или другой зеленью и посыпая небольшим количеством соли. Через некоторое время, когда баклажаны пустят сок, поместить на них гнет и оставить на 6–7 дней.

Просоленные баклажаны выложить на дно тщательно вымытых и простерилизованных банок, залить приготовленной заранее заливкой (вода, соль и специи по вкусу) или маринадом и закрыть крышками.

Стерилизованные баклажаны

Баклажаны, томатный сок, соль по вкусу.

Для консервирования необходимо взять нужное количество молодых плодов, тщательно их вымыть, очистить от плодоножек и нарезать кубиками (2–3 см). Для того чтобы баклажаны не горчили, их необходимо выдержать в 3 %-ном растворе соли (30 г соли на 1 л воды) в течение 30 минут. После этого кубики необходимо пробланшировать в подсоленной воде.

Бланшированные баклажаны следует разложить в банки, залить соленой водой или приготовленным заранее соленым томатным соком на 1–1,5 см ниже кромки банки и стерилизовать в течение 30–40 минут.

В зависимости от применяемых крышек следует правильно закрыть банки.

Баклажаны печеные стерилизованные

Баклажаны, соль, уксус.

Для этого рецепта подойдут баклажаны средних размеров. Их нужно вымыть и обсушить на чистой салфетке или полотенце. Уложив баклажаны на противень или большую сковороду, нужно запечь их в духовке до готовности. Печеные плоды станут мягкими, кожица сморщится и будет легко отслаиваться.

С охлажденных баклажанов следует удалить кожицу, обрезать плодоножки, сполоснуть в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем их нужно уложить как можно плотнее в заранее подготовленные банки, лучше всего в литровые. После укладки в каждую банку следует добавить по 2 ч. л. соли и по 2 ст. л., 6 %-ного уксуса.

Время стерилизации продукта зависит от объема банки. Например, полулитровую банку следует кипятить около 40 минут, а литровую – чуть больше часа.

Баклажаны в растительном масле

5 кг баклажанов, 200 г репчатого лука, 400 г моркови, 200 г сельдерея, 3 пучка петрушки, молотый перец, 800 мл растительного масла.

Молодые баклажаны нужно вымыть, отрезать плодоножки с частью плода и бланшировать плоды в кипящем растворе соли (50 г соли на 1 л воды). Бланшированные баклажаны подсушить, нарезать кружочками толщиной около 2 см и обжарить в течение 10 минут в большом количестве растительного масла.

Поджаренные кружочки нужно посыпать черным перцем и

уложить в банки слоями, чередуя луком, морковью, сельдереем и измельченной зеленью петрушки.

Заполненные таким образом заранее приготовленные (хорошо вымытые и простерилизованные) банки нужно залить маслом, оставшимся от жарки баклажанов, герметично закупорить крышками и стерилизовать в течение 20 минут.

Баклажаны в томатном соусе

Баклажаны.
Для заливки: томатный соус.

Молодые, средних размеров баклажаны тщательно промыть, запечь до мягкого состояния и промыть холодной водой. Откинув плоды на дуршлаг, дать стечь воде, удалить кожицу и плодоножку. Очищенные баклажаны следует обжарить с обеих сторон до золотисто-желтого цвета.

Банки простерилизовать, в каждую налить по 50 мл томатного соуса и наполнить до плечиков баклажанами. Томатный соус довести до кипения, залить им овощи, накрыть крышками и стерилизовать в течение 40 минут (литровая банка). Простерилизованные банки сразу же герметично закрыть заранее приготовленными крышками.

Фаршированные баклажаны

Баклажаны.
Для фарша: морковь, сельдерей, петрушка, чеснок, черный перец горошком.

Отобрать примерно одинаковой величины, без внутренних пустот молодые баклажаны. Отрезать плодоножки с частью плода у основания и кончиком острого ножа сделать до его середины 3–4 разреза по длине. В разрезы засыпать немного соли для устранения горечи, а через 2 часа отцедить выделившийся горьковатым сок и промыть баклажаны в холодной воде.

Подготовленные таким образом овощи бланшировать 3 минуты в подсоленном по вкусу кипятке. Разрезы хорошо остывших баклажанов наполнить смесью из нашинкованной моркови, сельдерея, петрушки, измельченного чеснока, горошин черного перца.

Для того чтобы начинка не выступала наружу, разрезы следует хорошо прижать и завязать листьями сельдерея. Уложенные в банки баклажаны залить заранее вскипяченным и

охлажденным маринадом, который готовится в следующем соотношении: на 3 л воды 3 л уксуса и 500 г соли.

Заполненные банки закрыть предварительно приготовленными пластмассовыми крышками.

Баклажаны, фаршированные рисом

На 10 банок емкостью 0,5 л 3,6 кг баклажанов, 350 г растительного масла.

Для фарша: 900 г моркови, 80 г белых кореньев, 260 г репчатого лука, 260 г риса, 30 г зелени петрушки и укропа, 90 г соли, 110 г сахара, 0,3 г черного молотого перца, 0,5 г черного перца горошком, 1,6 кг томатного соуса, 60 г растительного масла.

Свежесобранные баклажаны диаметром не более 70 см и длиной около 90 мм тщательно вымыть, срезать полодоножку и, сделав небольшой продольный разрез, обжарить на растительном масле до полуготовности, после чего охладить при комнатной температуре.

Перечисленные в списке ингредиентов овощи нашинковать, обжарить на растительном масле и охладить. Рис перебрать, хорошо промыть и бланшировать до разбухания, после чего рис смешать с приготовленной ранее овощной смесью, добавить растительное масло и тушить на медленном огне до готовности.

Баклажаны заполнить овощной смесью, выложить в подготовленные банки и залить горячим томатным соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 120 минут. После этого их следует герметично закрыть и охладить, перевернув горлышком вниз.

Соленый болгарский перец

8 кг перца, 400 г соли, 500 г сахара, уксус, растительное масло, лавровый лист, черный перец (горошек).

Крупный перец тщательно вымыть, срезать плодоножки, очистить от семян, посолить изнутри и уложить в эмалированную кастрюлю отверстиями вверх в два ряда.

Через 10 часов слить выделившийся сок и добавить к нему равное по объему количество уксуса, а также сахар. Перец сложить в простерилизованные банки.

Проварить полученную смесь после охлаждения залить ею уложенные в банки плоды перца, добавив кусочки лаврового

листа и горошины черного перца. Сверху налить тонким слоем растительное масло. Банки герметично закрыть крышками.

Болгарский перец для фарширования

Болгарский перец.

Для заливки: 1 л густого томатного сока, 1 кг подготовленного перца, 10 горошин черного перца, 5 шт. пряной гвоздики, корица, измельченный до порошкообразного состояния мускатный орех, соль по вкусу.

Необходимое количество широких и гладких стручков перца без видимых повреждений очистить от плодоножек и семян. Семена удаляются специальным устройством или кончиком ножа. Проведение этой операции требует определенной осторожности, т. к. отверстие желательно получить круглой формы и при этом не повредить стручок. Подготовленные стручки перца бланшировать в течение 2–4 минут в кипящем растворе соли (соль по вкусу) для придания им эластичности и избежания их последующего разрушения.

Стручки перца уложить в вымытые и подсушенные банки специальным образом: один вниз отверстием, другой вверх, что значительно повысит компактность укладки и, следовательно, эффективность использования объема банки.

Из спелых качественных помидоров приготовить томатный сок, прокипятить его, посолить в соотношении 2 ст. л., соли на 1 л томатного сока и залить им стручки перца. Уровень сока не должен доходить до верхнего края банки на 1,5 см. Банки простерилизовать 40 минут и герметично закрыть.

Приготовленный таким образом перец можно использовать для фарширования мясом, рисом или овощами.

Болгарский перец для гарнира

Болгарский перец.

Для заливки: 1 л густого томатного сока, 1 кг подготовленного перца, 10 горошин черного перца, 5 шт. пряной гвоздики, корица, измельченный до порошкообразного состояния мускатный орех, соль по вкусу.

Приготовленный по этому рецепту перец можно подавать как гарнир к мясным или рыбным блюдам.

Приготовить из спелых неповрежденных помидоров томатный сок: плоды измельчить на пластмассовой терке,

протереть через пластмассовый или эмалированный дуршлаг или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения семян и кожицы и кипятить до тех пор, пока сок не сгустится наполовину от первоначального объема.

Перец перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и семян и нарезать полосками шириной 5–6 мм. В сгустившийся томатный сок положить нашинкованный соломкой перец, черный перец, гвоздику, корицу на кончике ножа, мускатный орех и соль. Смесь варить на небольшом огне в течение 10 минут, разлить горячей в хорошо вымытые и высушенные банки, наполняя их доверху, и герметично закрыть. Банки поставить вверх дном и держать в таком положении до полного остывания содержимого.

Жареный болгарский перец

Болгарский перец, растительное масло, соль.

Отобрать мясистые перцы, очистить от плодоножек и семян, испечь при высокой температуре. Посолить и подержать некоторое время в той же емкости под крышкой. Снять кожицу, обжарить с обеих сторон до золотистого цвета в растительном масле.

Разложить в подготовленные банки, добавить немного растительного масла, в котором жарился перец. Время стерилизации – 90 минут. Банки герметично закрыть и охладить.

Печеный болгарский перец

Болгарский перец, соль.

Крупные мясистые плоды очистить от плодоножек и семян, промыть, испечь при высокой температуре до готовности, не давая сгореть мясистой части. Плоды не должны быть слишком мягкими. Печеный перец посолить и выдержать под крышкой. После этого кожицу снять легче. Плоды очистить, разложить по банкам и придавить. Выделяющийся сок постепенно вытеснит воздух. Стерилизовать банки с печеным перцем необходимо 80 минут, после чего герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Консервированный печеный перец хорош для приготовления салатов, заправляемых уксусом или лимонным соком, растительным маслом с добавлением лука и чеснока.

Болгарский перец в растительном масле

5 кг перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г петрушки и укропа, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец рассортировать, вымыть, удалить плодоножки и семена. Затем плоды нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Нарезанный кольцами лук также обжарить до золотистого цвета. Петрушку и укроп вымыть и измельчить.

Чистые и нарезанные помидоры уварить до половины первоначального объема. При помешивании добавить соль, сахар и растительное масло. После растворения соли и сахара положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и разложить в банки.

Заполненные банки простерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и закрыть крышками.

Болгарский перец, фаршированный капустой

Болгарский перец, лавровый лист, черный перец горошком.

Для фарша: белокочанная капуста, соль (из расчета на 1 кг нашинкованной капусты 40 г соли), уксуса 5 %-ного концентрации (из расчета на 1 кг нашинкованной капусты 100 г эссенции), тмин.

Для маринада: на 1 л воды 30 г соли и 100 г 5 %-ного уксуса.

Свежесобранный перец тщательно вымыть, срезать плодоножку, удалить семена и бланшировать в течение 3–5 минут. После этого фаршировать перец капустной массой.

Для приготовления фарша капусту следует мелко нарезать, сложить в отдельную посуду, засыпать солью, залить уксусной кислотой и оставить на сутки. Спустя назначенное время маринованную капусту посыпать тмином и нафаршировать ею перцы.

На дно простерилизованной сухой банки положить лавровый лист (1 шт.), перец горошком (2 шт.) и фаршированный болгарский перец. Залить горячим маринадом, накрыть крышками и стерилизовать банки в течение 35–40 минут. После этого банки снять со стерилизатора и, перевернув горлышком вниз, охладить.

Стерилизованные кабачки

Кабачки.

Для маринада: 1 л воды, 60–70 г соли, 300 мл 6 %-ного уксуса, укроп, стручок жгучего перца, мята, сельдерей, петрушка.

Выбрать молодые свежие кабачки, рассортировать по величине и хорошо вымыть. Совсем маленькие можно консервировать целиком, а большие нарезать кубиками.

В подготовленные чистые банки положить зелень укропа, стручок сладкого или жгучего перца по вкусу, веточки мяты, сельдерея и петрушки. Кабачки укладывают так, чтобы они заняли около 70 % объема банки. Свободное пространство займет маринад.

Маринад приготовить из воды, соли и уксуса: сначала воду с солью довести до кипения, а затем добавить уксус и снова дать закипеть. Кабачки с приправами залить кипящим маринадом, простерилизовать 20 минут и герметично закрыть металлическими крышками.

Кабачки, консервированные без стерилизации

Кабачки.

Для маринада: 1 л воды, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. 80 %-ного уксуса, укроп, жгучий перец, мята, сельдерей, петрушка.

Подготовительный этап для кабачков, приправ и банок такой же, как и в рецепте консервирования со стерилизацией. Уложенные в банки кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 минут и слить воду. В зависимости от объема банки стоит повторить операцию 3–4 раза. После этого добавить в банки соль, уксус, залить водой и герметично закрыть. Охлаждать банки лучше перевернутыми.

Фаршированные кабачки с томатным соком

Кабачки.

Для овощного фарша: 8 частей моркови, 1 часть корней петрушки, сельдерея, пастернака, 1 часть лука, зелень, соль по вкусу, растительное масло.

Для томатного сока: 1 л свежего томатного сока, 50 г сахара, 30 г соли, молотый черный перец.

Для приготовления консервов по этому рецепту использовать овощной фарш не обязательно, но заливать кабачки томатным соком необходимо, при этом его количество должно составлять 30–35 % от содержимого банки. Только в этом случае будет обеспечена необходимая кислотность консервов.

Овощи измельчить, лучше всего нарезать их кружочками

толщиной не более 4–5 мм, чтобы при жарении они не подгорели и не изменили свой вкус. Измельченные овощи обжарить отдельно друг от друга, отцедить растительное масло и тщательно перемешать. По вкусу в эту смесь можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа и соль по вкусу.

Для приготовления томатного сока отобрать спелые плоды, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар, прокипятить в течение 20 минут, в конце варки положить немного молотого черного перца.

Отобрать молодые кабачки, лучше без семян, очистить от кожуры, вымыть и нарезать кружочками толщиной около 3 см, обжарить во фритюре, уложить в банки, чередуя кабачки и овощной фарш. Залить томатным соком и стерилизовать 80 минут. После этого сразу герметично закрыть крышками.

Соленье из кабачков

Кабачки, листья сельдерея, айвы, вишни, корень хрена.

Для маринада: 250 г соли на 5 л воды или 400 мл уксуса и 350 г соли на 5 л воды.

Отобрать свежие молодые кабачки без семян, срезать плодоножки и кусочек плода с другой стороны и уложить в банки или бочонок, перекладывая кабачки листьями сельдерея, вишни, айвы и кусочками корня хрена. После этого прижать овощи решеткой из тонких дощечек и залить маринадом. В первую неделю следует каждый день рассол с кабачков сливать и снова заливать.

Приготовленные таким образом кабачки раскладывают по банкам и стерилизуют. Соленье можно хранить и без предварительной горячей обработки, в холодном погребе.

Кабачки, консервированные по-мелитопольски

На литровую банку: 700 г помидоров, 6 г листьев хрена, 15 г укропа, 2 г чеснока, 1 г листа мяты, 6 г сельдерея или петрушки, 0,5 г лаврового листа, 0,5 г стручкового горького перца, 15 г соли.

Для маринада: 300 г воды, 15 г соли, 80 г 6 %-ного раствора уксусной кислоты.

Отобрать неповрежденные плоды кабачков. Тщательно вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружками толщиной не более 2–3 см. Приготовленную зелень укропа, петрушки,

сельдерея, хрена и мяты промыть под струей проточной воды, слегка просушить на чистой салфетке или полотенце и нарезать небольшими кусочками длиной до 4 см. Чеснок очистить от кожицы, мелкие зубчики разрезать пополам, а крупные – на 3–4 части. Стручковый перец промыть и разрезать вдоль на две части.

На дно простерилизованной банки уложить половину приготовленной зелени и специй, а сверху кружки кабачков. На них вновь выложить слой зелени, а затем оставшиеся кабачки. Заполненные таким образом банки залить горячим (прокипятить и остудить до температуры 70° С) маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 10–12 минут.

После стерилизации банки герметично закрыть, перевернуть горлышком вниз и охладить при комнатной температуре.

Кабачки фаршированные

1 кг кабачков.

Для фарша: 200 г репчатого лука, 100 г растительного масла, 140 г риса, 10 г зелени петрушки, 10 г соли, черный молотый перец.

Для соуса: 600 г помидоров, 24 г соли, 24 г сахарного песка, 60 г 5 %-ной уксусной кислоты, 0,5 г черного перца горошком, 2 шт. лаврового листа.

Свежесобранные кабачки длиной не более 15 см вымыть, срезать плодоножки и с помощью ножа счистить кожицу и вычистить сердцевину, после чего сложить плоды в большую посуду и посыпать солью из расчета 10 г на 1 кг кабачков.

Зелень петрушки вымыть, просушить на салфетке или полотенце и нарезать кусочками длиной около 0,5 см. Репчатый лук очистить от кожицы, нарезать кружками и обжарить на растительном масле до приобретения им золотистого цвета.

Рис перебрать, промыть, дать стечь воде, после чего смешать с поджаренным луком. Смесь поджарить еще раз и добавить два предварительно нашинкованных помидора и вновь все поджарить на медленном огне. После этого луково-рисовую массу залить кипяченой водой, положить зелень, молотый перец, соль и тушить до полуготовности риса. Готовой смесью заполнить кабачки.

Для того чтобы приготовить томатный соус, нужно очистить спелые помидоры от кожицы и протереть их через сито. Пюре поместить на медленный огонь и тушить в течение 15 минут, после чего добавить соль, сахар, уксусную кислоту, черный перец горошком и лавровый лист. Полученную смесь довести до кипения и варить, помешивая, 10 минут, затем ею залить предварительно уложенные в чистую кастрюлю кабачки.

После варки кабачки выложить в приготовленные банки. Банки залить горячим томатным соусом, накрыть крышками и стерилизовать в течение 70–80 минут. После этого банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Маринованные кабачки по-украински

На литровую банку: 1,7 кг кабачков, 100–120 г растительного масла, 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки и укропа, 10–12 г соли, 60 г 6 %-ного раствора уксуса.

Свежесобранные кабачки диаметром около 5–6 см тщательно вымыть под струей холодной воды, срезать плодоножки и нарезать кружками толщиной не более 2–2,5 см. Кабачки обжарить на растительном масле до приобретения ими золотистой корочки, после чего охладить. Чеснок очистить, нарезать и измельчить в ступке до получения кашицы. Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить на салфетке или полотенце и нарезать кусочками длиной около 1,5–2 см.

В приготовленную банку налить растительное масло, уксус, насыпать соль, после чего положить нашинкованную зелень, чеснок, кабачки. Банки следует наполнять на 2–3 см ниже горлышка. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 40 минут. Обработанные таким образом банки герметично закрыть и, перевернув горлышком вниз, охладить при комнатной температуре.

Соленые патиссоны

На 10-литровую банку: патиссоны, 300 г укропа, 45 г корня хрена, 50 г листьев петрушки, сельдерея и черной смородины, 45 г эстрагона.

Для рассола: на 1 л воды 60–80 г соли.

Соленые патиссоны имеют достаточно высокие вкусовые и питательные свойства, хорошо сохраняются в соответствующих температурных условиях. Солятся патиссоны как в бочках, так и в стеклянных банках.

Выбрать молодые патиссоны с плотной мякотью, нежной кожурой и слабо развитыми семенами. Очень тщательно, пользуясь щеточкой, вымыть, а затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой и срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см. Подготовленные патиссоны уложить плотными рядами. На дно бочонка или банки, а также между

рядами плодов поместить пряности. Большую часть специй положить сверху, чтобы патиссоны не могли всплыть.

Все залить рассолом, дать посоленным патиссонам закиснуть при температуре 18–20 °С в течение 4–5 дней. За это время пройдет основное брожение, и патиссоны приобретут приятный кисловатый вкус. После этого удалить с поверхности образовавшуюся пену и, в случае появления плесени, если нужно, долить емкости рассолом той же крепости и герметично закрыть.

Маринованные патиссоны

На литровую банку: 1 кг патиссонов, измельченные листья хрена – 6 г, сельдерея – 6 г, мяты – 1 г, 10 г укропа, 3 г зелени петрушки, 1 головка чеснока, 10–15 горошин черного перца, лавровый лист.

Для маринада: 1 л воды, 7–10 г соли, 5 мл уксусной эссенции.

Молодые неповрежденные патиссоны белого или желтого цвета тщательно промыть при помощи щетки. После этого отрезать плодоножки и небольшую часть плода возле нее. Патиссоны нужно бланшировать в течение 3–5 минут в воде и немедленно опустить в холодную воду. После этого крупные плоды разрезать на несколько частей. На дно каждой банки положить сухие пряности (черный перец, перец красный стручковый и лавровый лист). Уложить патиссоны в банки, добавляя измельченные пряности, придерживаясь указанных соотношений. Приготовить маринад и залить им патиссоны.

Время стерилизации: полулитровые и литровые банки – 10 минут, 3-литровые – 20–25 минут. После стерилизации банки герметично закрыть приготовленными заранее крышками.

Стерилизованная квашеная капуста

10 кг капусты, 170 г соли, 170 г сахара, лавровый лист.

Отобрать плотные кочаны, очистить от внешних листьев и нарезать соломкой. Нашинкованную капусту перемешать с солью, сахаром, добавить лавровый лист, разложить в банки как можно плотнее. В каждую банку на капусту положить несколько целых капустных листьев и деревянные кружочки так, чтобы они утонули в соке.

В течение 6 дней капуста закиснет, и ее следует переложить в банки, подготовленные к стерилизации. Банки должны быть полными. Время стерилизации – 30 минут. После этого банки

нужно герметично закрыть крышками.

Стерилизованная маринованная капуста

10 кг капусты, 150 г соли, черный перец горошком, корица, гвоздика.

Для маринада: 600 мл воды, 200 мл 6 %-ного уксуса.

Крепкие кочаны капусты очистить от внешних листьев, нашинковать тонкой соломкой, посолить по вкусу и оставить на 2 часа. За это время капуста обмякнет. Приготовить маринад. В каждую банку положить по 3–4 горошины черного перца, по небольшому кусочку корицы и гвоздики. Банки плотно наполнить капустой, довести маринад до кипения и залить им капусту.

Банки стерилизовать в течение 20 минут и хорошо закрыть приготовленными заранее крышками.

Капуста с хреном

Капуста, коренья хрена, соль.

Для маринада: 1 часть воды, в которой варилась капуста, 1 часть 6 %-ного раствора уксуса, 50 г соли на 1 л смеси.

Плотные небольшие кочаны очистить от верхних листьев, разрезать на четыре части таким образом, чтобы вилок держался на кочерыжке. Надрезанные таким образом кочаны опустить в кипящую соленую воду не более чем на 5 минут. Кочаны откинуть на дуршлаг, дав стечь воде, а затем уложить в подготовленные банки, чередуя капусту и очищенные коренья хрена. Приготовить маринад, довести его до кипения и залить уложенные овощи. Банки простерилизовать 30 минут и герметично закрыть приготовленными крышками.

Стерилизованная цветная капуста

Цветная капуста, солевой раствор (1 л воды, 70 г соли).

Для маринада: 1 л воды, 2 ч. л. соли, 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Отобрать плотные белые большие головки, которые после удаления внешних листьев выдержать несколько часов в солевом растворе. Делается это для удаления насекомых и грязи. Затем тщательно промыть капусту, разделить на небольшие кочешки и плотно уложить в банки.

Залить разложенную в банки капусту горячим маринадом, стерилизовать 20 минут, после чего закрыть приготовленными крышками.

Стерилизованная маринованная цветная капуста

Цветная капуста, солевой раствор, лавровый лист, корица, черный перец горошком.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 8 %-ного раствора уксуса, 30 г соли, 50 г сахара.

Обработать капусту так же, как описано в предыдущем рецепте, уложить в банки, добавив в них по кусочку лаврового листа, корицы и 5–6 зерен черного душистого перца, залить горячим маринадом.

Банки с капустой стерилизовать 20 минут и герметично закрыть.

Голубцы, фаршированные овощами, в томатной заливке

На 10 банок емкостью 0,5 л: 3 кг белокочанной капусты.

Для фарша: 3,7 кг моркови, 350 г белых кореньев, 600 г репчатого лука, 50 г зелени, 40 г соли, 400 г растительного масла.

Для томатного соуса: 1,6 кг уваренной томатной пасты (или 2,5 кг свежих помидоров), 110 г сахара, 0,5 г черного молотого перца, 0,5 г черного перца горошком, 60 г соли.

Лук очистить от кожуры, промыть, нарезать кружками толщиной не более 4–5 мм и обжарить на растительном масле до приобретения им золотистого цвета. Морковь и коренья очистить, вымыть, нарезать мелкой соломкой и обжарить на предварительно разогретом растительном масле.

Зелень перебрать, промыть, высушить на салфетке или полотенце и нашинковать. Полученную ранее овощную смесь смешать с рубленой зеленью, посыпать солью, все тщательно перемешать и затем небольшие порции фарша завернуть в предварительно подготовленные (промытые и пробланшированные) капустные листья.

Для того чтобы приготовить томатный соус, необходимо отобрать красные зрелые помидоры, удалить у них плодоножки и нарезать мелкими кусочками. Дольки помидоров пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю и довести пюре до кипения. Полученную кашицу горячей протереть через сито и

вновь прокипятить, добавив сахар, соль и специи. Соус нужно кипятить до тех пор, пока первоначальный объем массы не уменьшится втрое.

В простерилизованные банки влить небольшое количество томатного соуса, положить голубцы и вновь налить томатный соус, разогретый до температуры не ниже 90 °С. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 90 минут, после чего герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Морковь натуральная

Морковь.
Для рассола: на 1 л воды 20 г соли.

Молодую сочную морковь тщательно вымыть, отрезать концы корня. Бланшировать подготовленную морковь в слегка кипящей воде в течение 3–5 минут. После этого очистить от кожицы, промыть в проточной воде и откинуть на дуршлаг. После того как вода стечет и морковь немного подсохнет, следует плотно уложить ее в чистые сухие банки.

Рассол прокипятить в течение 15 минут, профильтровать через марлю и вновь довести до кипения. Залить морковь кипящим рассолом и простерилизовать банки в зависимости от размера 40–50 минут. После этого герметично закрыть крышками.

Морковь маринованная

Морковь.
Для маринада: 10 л воды, 400 мл столового уксуса, 500 г сахара, 400 г соли, 5 г корицы, 4 г гвоздики, 10–12 горошин душистого перца, 5 шт. лаврового листа.

Рассортировать морковь по диаметру корней. Почистить, вымыть и пробланшировать в кипящей воде: корнеплоды диаметром около 2 см – 2–3 минуты, диаметром 3 см – 3–4 минуты, диаметром свыше 3,5 см – 10 минут. Бланшированную морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в банки.

Приготовить маринад, довести до кипения, залить им морковь и герметично закрыть приготовленными заранее крышками.

Стерилизованная морковь

Морковь.

Для заливки: 1 л воды, 30 г соли, 40 г сахара и 60 мл 6 %-ного раствора уксуса.

Молодую свежую морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки моркови пробланшировать в подсоленной по вкусу воде и поместить в банки.

Залить морковь горячей заливкой. Затем стерилизовать в течение 20 минут и закрыть.

Жареная морковь в томатном соусе

2 кг моркови, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, лук, петрушка, укроп, зелень, черный перец горошком, соль, сахар по вкусу.

Морковь хорошо вымыть, подсушить на чистой салфетке или полотенце, после чего нарезать мелкими кружками и обжарить в растительном масле для мягкости. Излишки масла слить.

Приготовить томатный сок из зрелых помидоров, довести до кипения и кипятить на слабом огне в течение 15–20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, черный перец горошком, лавровый лист, измельченную зелень укропа и петрушки.

Полученный томатный соус смешать с морковью таким образом, чтобы на три части моркови приходилось две части томатного соуса. Смесь довести до кипения и разлить по банкам. Банки простерилизовать в течение 40 минут и герметично закрыть крышками.

Маринованная свекла

Свекла.

Для заливки: на 1 л воды – 50 г соли, пряности, 20 мл 9 %-ного раствора уксуса, головка лука, зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, гвоздика, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушка, сельдерей), 5 г семян горчицы.

Выбрать неповрежденные корнеплоды, сортируя их по величине. Верхнюю часть и все мелкие корешки отрезать. Свеклу помыть, не очищая от кожицы, бланшировать: мелкие корнеплоды

– 25–30 минут, крупные – 40–45 минут. После этого очистить корнеплоды от кожицы. Мелкие корнеплоды лучше мариновать целиком, более крупные нарезать полосками или кубиками.

На дно банки положить пряности, затем свеклу, одинаковую по размеру и форме резки, и залить горячим рассолом. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать. Время стерилизации следующее: полулитровой банки – 6–8 минут, 3-литровой банки – 12–15 минут. После стерилизации банки следует сразу же герметично закрыть крышками.

Свекла маринованная сладкая

Свекла.

Для маринада: 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 2–3 г кусковой корицы, 6–8 штук гвоздики и перца горошком, 150 мл 10 %-ного раствора уксуса.

Подготовительный этап такой же, как в предыдущем рецепте. Сделать маринад и залить им уложенную в банки свеклу. Банки необходимо стерилизовать около 15 минут, после чего герметично закрыть крышками и охладить при комнатной температуре.

Свекла в маринаде без стерилизации

Свекла, 5 г корицы, 4–5 шт. гвоздики, 3 шт. душистого перца, 5 шт. лаврового листа.

Для заливки: 300 мл уксуса, 10 л воды, 500 г сахара, 400 г соли).

Выбрать примерно одинаковую по размеру свеклу, очистить от ботвы, помыть, обрезать верхнюю часть и варить в зависимости от размера 20–45 минут. Затем свеклу охладить и очистить от кожицы. Далее нарезать ее кусочками произвольной формы, уложить в банки и залить прокипяченным и охлажденным маринадом. Банки закрыть и хранить в прохладном месте.

Соленье из чеснока

Чеснок.

Для заливки: на 1 л воды – 100 г соли.

Солить нужно чеснок, достигший стадии полного развития, когда головки уже достигли максимального размера. Чеснок

помыть, снять с него покровные листья, корневую мочку и ботву. При этом луковица должна остаться целой, не распасться на дольки. Еще раз чеснок промыть в холодной воде, уложить в банки и оставить на трое суток. Все это время воду менять 1–2 раза в сутки. Раствор соли прокипятить, отфильтровать и охладить. Слить воду, разложить чеснок по приготовленным банкам, залить рассолом и закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Стерилизованный маринованный чеснок

Чеснок.

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. уксусной кислоты, 60 г соли, 3 шт. лаврового листа, зелень укропа.

Для маринования подойдет молодой чеснок с зелеными хрупкими стеблями, отдельные зубки которого в головке полностью не оформились. Чеснок необходимо очистить от верхних листьев, срезать корневые бородки и листья до места их разветвления, тщательно промыть в проточной воде и нарезать кусками длиной 3–4 см. Подготовленный чеснок бланшировать 1 минуту в кипящей воде и разложить в банки, перекладывая укропом и лавровыми листьями.

Приготовить маринад, поставить на медленный огонь и нагреть, но не доводить до кипения. Банки с чесноком залить маринадом и стерилизовать 15 минут, после чего герметично закрыть приготовленными заранее крышками.

Чеснок, маринованный в свекольном соке

Чеснок.

Для маринада: на 1 л воды – 50 г соли, 50 г сахара, 100 г 9 %-ного раствора уксуса, 100 мл свекольного сока.

Приготовить свекольный сок: натереть 1 кг свеклы на терке, добавить 500 мл воды, отжать через сито. Молодой чеснок очистить от корней, ботвы, верхней чешуи и бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. Вынуть чеснок из кипятка, охладить водой, уложить в банки, залить горячей заливкой и стерилизовать около 5 минут, после чего герметично закрыть крышками.

Консервированный зеленый горошек

Зеленый горошек для укладки в 2-литровую банку, 1 л воды, 1

ст. л., соли, 1 ст. л., сахара, 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Для консервирования следует использовать свежие стручки зеленого горошка с молодыми сахаристыми нежными зернами.

Обработку горошка производить не позднее чем через сутки после его уборки, т. к. в нем быстро происходят изменения, которые приводят к ухудшению качества. Стручки с очень крупными семенами желательно удалить, т. к. они содержат большое количество крахмала и дают белый осадок в консервах.

Извлечь зерна из стручков, удалить поврежденные. Зерна горошка ссыпать в дуршлаг, вымыть холодной водой, после чего погрузить дуршлаг с горошком на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром. Более длительная бланшировка не рекомендуется, т. к. семена сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Пробланшированный горошек в горячем виде расфасовать по банкам и залить горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением лимонной кислоты.

Банки наполнить, не доходя на 1 см до горлышка, и простерилизовать их в течение 80 минут при температуре не ниже 105–106 °С. После стерилизации банки немедленно закрыть приготовленными заранее крышками и охладить при комнатной температуре.

Стерилизованный маринованный мелкий лук

Лук для укладки в 3-литровую банку.

Для маринада: 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 200 мл 6 %-ного раствора уксуса), лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика, корица.

Отобрать маленькие луковицы (диаметром около 3 см), очистить от верхней чешуи и срезать так называемые донце и шейку.

Предварительно вымытые луковицы 2–3 минуты бланшировать в кипящей воде и уложить в банку. На дно банки поместить приправы: лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, гвоздику, кусочек корицы.

Маринад нагреть до температуры около 70 °С и залить им уложенные в банку луковицы.

Банку стерилизовать 7–8 минут и закрыть. Более крупные головки лука можно приготовить так же, предварительно разрезав их на две части.

Острый маринованный лук

Лук для укладки в 3-литровую банку, 1 л воды, сок половины лимона, лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, зубчик чеснока, красный перец, нарезанный кольцами.

Для маринада: 1 л воды, 15–20 г соли, 1 ст. л. 9 %-ного раствора уксуса.

Отобрать самые мелкие, неповрежденные луковицы, очистить от шелухи, вымыть и залить водой с лимонным соком, довести до кипения. Вынутые из воды луковицы обсушить и сложить вместе со специями в банку. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20–30 минут и герметично закрыть.

Зеленый лук с солью

1 кг зеленого лука, 200 г соли, растительное масло.

Зеленый лук очистить, вымыть. Дать воде стечь в решетчатом сосуде на наклонной плоскости. Обсохший лук нарезать кусочками длиной 1–2 см. В большом сосуде нарезанный лук перемешать с солью и плотно, нажимая деревянной ложкой для выделения сока, уложить в банки. При этом сок должен покрывать лук. Сверху поместить деревянные кружочки, которые должны быть погружены в сок на 2 см. Поверх сока налить растительное масло слоем 2 см, затем банки закрыть герметично и хранить в прохладном месте.

Засолка зелени (первый способ)

4 части готовой зелени, 1 часть соли.

Перед засолкой зелень необходимо тщательно перебрать, хорошо промыть проточной водой, разложить на хлопчатобумажной салфетке или встряхнуть, чтобы удалить остатки воды. Мелко нарезать ножом. Для шинкования зелени не рекомендуется использовать мясорубку или кухонный комбайн.

Полученную смесь расфасовать в подготовленные стеклянные банки так, чтобы выделился сок. При этом нужно следить, чтобы не было пустот. Дать полежать 2 суток и, когда зелень осядет, хорошо утрамбовать. Доложить и снова утрамбовать, и так до тех пор, пока банка не наполнится доверху.

Засолка зелени (второй способ)

На 4 части готовой зелени 1 часть соли.

Нашинкованную зелень можно сразу укладывать в банки. Каждый слой пересыпать солью, утрамбовать деревянным пестиком. По мере усадки докладывать до тех пор, пока банка не наполнится доверху. Наполненные банки плотно закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Маринование зелени

Зелень и маринад (для его приготовления можно использовать любой из приведенных выше рецептов) в равных частях.

Для маринования лучше всего подходят сельдерей, петрушка и укроп.

Подготовленную зелень уложить в банки так, чтобы не было пустого пространства. Приготовить маринад (он должен содержать от 2 до 2,5 % уксусной эссенции) и залить им зелень.

Наполненные банки накрыть крышками, установить в посуду с водой и простерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Засолка зелени с морковью и помидорами

100 г петрушки, 100 г укропа, 50 г сельдерея, 100 г лука, 100 г моркови, 100 г помидоров, 50 г сельдерея, 100 г соли.

Зелень мелко нашинковать, добавить соль, перемешать. Не очень крупно нарезать морковь, помидоры и лук.

Приготовленные овощи и зелень, чередуя слоями, плотно, до выделения сока, уложить в банки, чтобы верхним слоем оказалась зелень. Наполненные таким образом банки закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Соленье для борща

На 10 банок емкостью 0,5 л: 2,2 кг листьев щавеля, 2,2 кг зеленого лука, 1–1,5 кг укропа, 80 г соли.

Щавель вымыть, перебрать, отрезать стебель, после чего измельчить, используя нож.

Зеленый лук вымыть, очистить, срезать корень и нарезать брусочками длиной 1–2 см. Укроп также измельчить.

Приготовленную таким образом зелень выложить на дно

эмалированной кастрюли, пересыпать солью и тщательно перемешать до тех пор, пока на поверхности смеси не появится сок. После этого смесь переложить в заранее подготовленные банки. Накрыть их крышками и стерилизовать 20–30 минут.

После стерилизации банки нужно герметично закрыть крышками, перевернуть горлышком вниз и остудить при комнатной температуре.

Щавель, засоленный со шпинатом

Зелень щавеля и шпината.

Свежесобранные щавель и шпинат следует тщательно вымыть, перебрать и просушить на салфетке или полотенце. После этого нужно положить листья в приготовленную кастрюлю и добавить 250 г воды на 1 кг зеленой массы. Кастрюлю поместить на огонь и кипятить в течение 3 минут.

Горячую смесь разложить по банкам, накрыть крышками и простерилизовать, после чего герметично закрыть, перевернуть горлышком вниз и охладить.

Щавель консервированный

Листья щавеля.

Свежесорванные листья щавеля следует перебрать и бланшировать в кипящей воде в течение 1–2 минут. Горячий щавель плотно уложить в приготовленные банки, залить горячей водой, накрыть крышками и поставить в стерилизатор с водой, нагретой до температуры 60 °С. Стерилизовать банки объемом 0,5 л – 60 минут, 1 л – 90 минут.

Простерилизованные банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Пюре из щавеля

Листья щавеля.

Листья щавеля следует перебрать и измельчить ножом или на мясорубке. Полученную массу выложить на дно эмалированной кастрюли и нагреть на слабом огне до температуры 85–90 °С. После этого банки накрыть крышками и простерилизовать, нагрев до 100 °С.

Простерилизованные банки герметично закрыть крышками,

перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Маринованные грибы (первый способ)

Грибы (белые, молодые подберезовики, подосиновики, опята, маслята, рыжики, лисички, шампиньоны).

Для маринада: 100 мл воды, 100–125 мл 6 %-ного раствора уксуса, 15–25 г соли, 15–25 г сахара, лавровый лист, перец горошком, гвоздика по вкусу.

Грибы очистить, вымыть и поместить на решето или дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем грибы положить в кипящий маринад, причем специи добавить в последнюю очередь. Грибы варить 25–30 минут, охладить и уложить в банки. Банки с грибами закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Маринованные грибы (второй способ)

Грибы.

Для маринада: 800 мл воды, 200 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 шт. гвоздики, корица на кончике ножа.

Подготовленные грибы отварить в подсоленной воде в эмалированной посуде. При кипении грибы осторожно помешивать, пену снять шумовкой. Когда грибы осядут на дно кастрюли, откинуть их на сито или дуршлаг, дать стечь воде и переложить в банки, заливая горячим маринадом таким образом, чтобы маринад полностью покрыл грибы. Сверху налить немного растительного масла и закрыть грибы. Хранить в прохладном месте.

Маринованные грузди и рыжики

На 10 кг грибов 200 г соли, специи по вкусу, 2 л воды, 30 мл 80 %-ного раствора уксусной эссенции, 10 шт. лаврового листа, 20 горошин душистого перца, гвоздика по вкусу.

Сначала рыжики и грузди нужно посолить. Для этого грибы вымыть, поместить в эмалированную посуду с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем грибы отбросить на дуршлаг и положить на несколько минут в холодную воду, после чего поместить в хорошо вымытую деревянную бочку, пересыпав

солью и переложив пряностями. Оставить на некоторое время, чтобы грибы дали сок. После этого грибы промыть, залить маринадом, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение.

Маринованные лисички

На 10 кг грибов 2 л воды, 30 мл 80 %-ного раствора уксусной эссенции, 200 г соли, 10 шт. лаврового листа, 20 горошин душистого перца.

Грибы промыть, поместить в эмалированную кастрюлю с кипящей подсоленной водой на 20 минут, после чего отбросить на дуршлаг и снова поместить в эмалированную кастрюлю.

Приготовленным маринадом залить грибы и варить 20–25 минут, затем вынуть шумовкой, охладить и разложить в простерилизованные банки, закрыть крышками.

Маринованные белые грибы

На 10 кг белых грибов 3 л воды, 20 мл уксусной эссенции и 200 г соли.

Для маринада: 2 л воды, 400 г соли, 60 мл 80 %-ного раствора уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 шт. лаврового листа, 1 г корицы, 20 горошин перца душистого, гвоздика по вкусу.

Вымыть грибы под проточной водой, очистить, проварить немного в подсоленной кипящей воде или просто 2–3 раза обдать кипятком, после чего поместить в эмалированную кастрюлю, влить воды и 20 г 80 %-ного раствора уксусной эссенции, посолить и варить в течение 10–15 минут. Приготовить маринад (пряности добавлять, когда вскипит вода).

Проваренные грибы отбросить на дуршлаг, немного остудить и поместить в простерилизованные банки или тщательно вымытую бочку, а затем залить приготовленным маринадом, плотно закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное помещение.

Маринованные подосиновики и подберезовики

На 10 кг грибов 2 л воды, 30 мл 80 %-ного раствора уксусной эссенции, 200 г соли, 10 шт. лаврового листа, 20 горошин душистого перца.

Грибы вымыть, поместить в кастрюлю с кипящей водой на 5 минут, откинуть на дуршлаг и промыть водой. Приготовить маринад, залить им грибы и проварить 5–10 минут, после чего поместить в банки и закрыть крышками.

Стерилизованные грибы в собственном соку

1 кг грибов, 30 г соли, лимонная кислота и пряности (лавровый лист, корица, гвоздика, перец душистый) по вкусу.

Подготовленные грибы опустить в кипяток, добавить соль, лимонную кислоту и пряности. Варить при слабом кипении 20 минут, снимая пену. Отваренные грибы положить в горячие после обработки кипятком банки, залить горячим процеженным бульоном, в котором они варились, и прикрыть крышками. Стерилизовать обычным способом 20–30 минут и закрыть. Хранить грибы в сухом прохладном месте.

Соленые стерилизованные грибы

Грибы, соль.

Для того чтобы в случае необходимости соленые грибы можно было хранить при комнатной температуре, их нужно простерилизовать. Некоторые грибы с привкусом горечи вообще нельзя консервировать в свежем виде (например, волнушки). Такие грибы сначала необходимо засолить, а когда они достаточно просолятся и потеряют горечь, разложить по банкам и простерилизовать. Засолку грибов производить одним из описанных ранее способов. Стерилизовать соленые грибы тоже обычным порядком, тогда грибы не изменят своих качеств при хранении и не потребуют для этого холодного помещения.

Грибы в кисло-сладкой заливке

5 кг грибов, 50 г соли, 500 мл воды.
Для заливки: 600 мл воды, 400 мл 6 %-ного раствора уксуса, 15 г соли, 60 г сахара.

Тщательным образом промыть грибы, удалить поврежденные части, нарезать очень крупные и опустить на 3–5 минут в кипящую воду с добавлением соли и лимонной кислоты (10 г). Грибы вынуть шумовкой и уложить в банки, положив на их дно лавровый лист, посыпав горчицей и перцем. Сверху на грибы

можно положить хрен, лук, нарезанную тонкими кружочками морковь. Для приготовления заливки в воду насыпать соль, нагреть, добавить уксус, довести до кипения, залить в наполненные банки так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см, и закрыть ключом.

Стерилизованные грибы с добавлением жира

На 1 кг грибов 200 г жира.

Грибы промыть, очистить, нарезать, пересыпать солью, поставить на медленный огонь и тушить. Затем разложить грибы в чистые сухие банки и накрыть крышками.

Банки поставить в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать 35 минут. Через два дня повторить процедуру, а затем герметично закрыть крышками.

Стерилизованные грибы «А ля натюрель»

На 5 кг грибов 1 л воды, 10 г соли, 20 г винного уксуса.

Лучше всего использовать свежие молодые грибы (белые грибы, шампиньоны, подберезовики, трюфели, рыжики, настоящие подгрузди, сморчки). Грибы вымыть, очистить и поместить на несколько минут в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, в нее можно добавить винную кислоту.

Грибы достать с помощью шумовки, положить на некоторое время в холодную воду, отбросить на дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем поместить в банки и влить рассол (на 600 г грибов – 400 мл рассола). Между заливкой и крышкой необходимо оставить небольшое пространство, чтобы обеспечить герметичность закрытой банки.

Банки закрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой, а затем стерилизовать в течение часа (с момента закипания воды в кастрюле), после чего оставить на два дня. На третий день снова простерилизовать и поставить в прохладное помещение.

Стерилизованные грибы в томатном соке

На 600 г грибов 400 г томата-пюре, 50 мл растительного масла, 10 г соли, 200 г сахара, лавровый лист и уксус по вкусу.

Для приготовления грибов в томатном соусе лучше всего использовать очень молодые белые грибы. Вымытые грибы

потушить на медленном огне до появления сока, при этом можно добавить немного растительного масла. Приготовленный томатный соус горячим добавить в грибы, затем нагреть, но не кипятить. Готовую массу разложить в простерилизованные сухие банки и закрыть прокипяченными крышками. При желании можно добавить лавровый лист и уксус (во время варки или сразу в банки).

Закрытые банки поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать полтора часа с момента закипания воды в посуде для стерилизации.

Тушеные стерилизованные грибы (первый способ)

На 700 г грибов 100 мл растительного масла, 20 г соли, 50 г репчатого лука, 5 горошин черного перца.

Грибы перебрать, удалить червивые, хорошо вымыть и очистить, еще раз промыть под проточной водой. Крупные грибы нарезать, пересыпать солью, а затем добавить растительное масло, мелко нарезанный репчатый лук, черный перец и поставить тушить на медленном огне, периодически помешивая.

Готовые горячие грибы разложить по банкам и закатать прокипяченными крышками, после чего поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать полтора часа с момента закипания воды.

Хранить в прохладном месте.

Тушеные стерилизованные грибы (второй способ)

На 700 г грибов 100 мл растительного масла, 50 г лука, 20 г соли.

Вымыть грибы в проточной воде, нарезать и поставить на медленный огонь тушить, добавив соль, масло и мелко нарезанный лук. Горячие грибы вместе с выделившимся соком разложить в простерилизованные банки, затем поставить их в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать не менее 30 минут. После этого банки плотно закрыть прокипяченными крышками.

Консервированное овощное ассорти и соусы

Многие хозяйки мечтают о том, чтобы удивить своих гостей разнообразием блюд. Но как получить такое разнообразие холодной зимой? Данная глава поможет осуществить эту мечту, ведь в ней рассказывается о том, как из простого набора выращенных на собственном приусадебном участке овощей приготовить разнообразные блюда, которые придутся по вкусу даже самому избалованному богатым выбором яств гурману.

Томатный соус «Острый»

Для получения 1 л соуса: 2 кг томатного пюре, 695 г пюре из сладкого красного перца, 140 г сахара, 25 г соли, 7 г 80 %-ного раствора уксусной кислоты, 2 шт. гвоздики, 1 кусочек ломаной корицы, 15 шт. черного душистого перца горошком, 15 шт. черного горького перца горошком, 0,5 г мускатного ореха, 0,5 г чеснока.

У свежесобранных зрелых помидоров удалить плодоножки, промыть плоды холодной водой, затем подсушить на салфетке или полотенце, нарезать крупными ломтиками и пропустить через мясорубку. Полученную массу выложить в эмалированную кастрюлю и нагреть до температуры 95–97° С, не доводя до кипения. Томатное пюре горячим протереть через сито, выложить в кастрюлю, перемешать и варить на медленном огне до уменьшения первоначального объема наполовину. В конце варки в томатное пюре добавить сахар, соль, растертый в ступке с небольшим количеством соли чеснок, пряности и уксусную кислоту. Все тщательно перемешать и варить еще 45 минут.

Готовым соусом заполнить простерилизованные заранее банки, после чего стерилизовать их еще в течение 50 минут, а затем герметично закрыть крышками и охладить при комнатной температуре.

Томатный соус «Кубанский»

Для приготовления 1 л соуса: 2,1 кг помидоров, 1,2 г чеснока, 88 г репчатого лука, 150 г сахара, 35 г соли, 2 шт. гвоздики, 0,4 г корицы, 1,7 г горчицы, 2 шт. черного горького перца горошком, 1 шт. черного душистого перца, 13 г 80 %-ного раствора уксусной кислоты.

Свежесобранные помидоры промыть, очистить от плодоножек и бланшировать в течение 20–30 минут, после чего очистить от кожицы, выложить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения, добавив половину необходимого количества сахара, измельченные пряности и мелко нарезанные лук и чеснок.

Все тщательно перемешать и варить до уменьшения первоначального объема пюре вдвое. В конце варки добавить сахар и подержать смесь на огне еще 10–15 минут, после чего добавить соль и уксусную кислоту.

Приготовленный соус горячим разлить в подготовленные заранее банки, которые затем накрыть крышками и стерилизовать: литровые – в течение 50 минут, емкостью 0,5 л – 30 минут. После этого банки герметично закрыть и охладить.

Ассорти с помидорами

На 1 кг овощей (помидоры и корнишоны – из расчета 3 части: 1 часть): 1,8 г листьев хрена, 50 г зелени укропа, 3,7 г листьев сельдерея и петрушки, 0,2 г стручкового красного перца, 1 лавровый лист, 4 г чеснока.

На литровую банку: 1 кусочек ломаной корицы, 3–4 шт. гвоздики, 3–4 шт. черного горького перца горошком, 1 лавровый лист.

Для маринада: на 2 л воды 105 г соли, 102 г сахара, 32 г 80 %-ного раствора уксусной кислоты.

На дно простерилизованных банок положить нашинкованную зелень и пряности, поверх них – огурцы и помидоры.

Заполненные банки залить горячим маринадом, приготовленным по основному рецепту из указанных продуктов. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 8 минут (банки емкостью 0,5 л нужно стерилизовать 5 минут, емкостью 3 л – 15 минут). После стерилизации их следует герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Огурцы маринованные «Ассорти»

На литровую банку: 0,3 кг свежих огурцов, 0,2 кг цветной капусты, 0,2 кг лука-севка, 50 г моркови, 50 г стручковой фасоли, 20 г листьев хрена, 50 г укропа, 5 г сельдерея (или листьев черной смородины) и петрушки, один стручок красного перца, один лавровый лист, 15 г чеснока.

На литр маринада: 1 литр воды, 75 г соли, 50 г сахара, 15 г

80 %-ного раствора уксусной кислоты.

Для маринования выбрать свежие огурцы среднего размера. Помыть и замочить в холодной воде на 6–8 часов, после чего обрезать кончики.

Для приготовления маринада литр холодной воды вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. После закипания маринад профильтровать через марлю и добавить уксусную кислоту.

Вымытые овощи расфасовать по чистым сухим банкам, залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой 60 °С для стерилизации. Воду довести до кипения.

Держать банки в воде температурой 100 °С из расчета 8 минут для полулитровых, 10 минут для литровых и 12 минут для трехлитровых. После стерилизации банки закатать и по возможности быстро остудить.

Икра баклажанная обычная

На пятилитровую банку: 2,5 кг свежих баклажанов, 2 кг репчатого лука, 3 кг красных помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого красного перца, 800 г растительного масла, 30 г укропа и петрушки, маленький стручок красного горького перца, 800 г соли, 120 г сахара, 0,2 г черного молотого перца, 30 г 5 %-ного раствора уксусной кислоты.

Баклажаны помыть в холодной воде, удалить кончики, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами, морковь почистить и помыть в холодной воде. Красный сладкий перец помыть в холодной воде и, разрезав вдоль, вынуть сердцевину.

Перец и морковь нарезать соломкой, зелень нашинковать мелко, помидоры нарезать дольками. Все овощи, за исключением зелени, обжарить на сковороде или в толстостенной кастрюле на растительном масле в следующем порядке: лук до золотистого цвета, морковь, нарезанные баклажаны, сладкий перец.

Затем добавить помидоры, измельченный красный горький перец. Полученную массу хорошо перемешать и уваривать 20–25 минут до загустения. После этого добавить зелень, уксусную кислоту и хорошо перемешать. Икру расфасовать в банки, накрыть их прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой 70° С для стерилизации. Воду довести до кипения.

Держать банки в воде температурой 100° С из расчета 40 минут для полулитровых, и 50 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и, накрыв плотной тканью, остудить.

Икра из печеных баклажанов

На 1 кг икры: 1,8 кг свежих баклажанов, 150 г салатного перца, 150 г красных помидоров, 150 г репчатого лука, 200 г растительного масла, 10 г укропа и петрушки, 25 г соли, 5 г черного молотого перца, 40 г 5 % уксусной кислоты.

Спелые баклажаны, вымытые в холодной воде, смазать растительным маслом и запечь в духовке. В течение этого время поворачивать их 3–5 раз. Испеченные баклажаны очистить от кожицы, обрезать кончики и наклонно уложить в блюдо, для того чтобы стекали соки. После того, как баклажаны потеряют большую часть жидкости, нарезать их мелкими кубиками.

Репчатый лук очистить, нарезав кольцами, обжарить в растительном масле до появления золотистой корочки. Салатный перец помыть, удалить сердцевину, мелко нарезать и бланшировать в кипящей воде 3–5 минут. Красные помидоры помыть и, разрезав на части, пропустить через мясорубку или протереть через сито. Зелень вымыть в холодной воде и мелко нарезать.

Овощи выложить в эмалированную кастрюлю и добавить соль, перец и уксусную кислоту. Всю массу довести до кипения, постоянно помешивая. Готовую икру в горячем виде расфасовать по сухим чистым прогретым на пару банкам.

Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой 70° С для стерилизации. Воду довести до кипения. Держать банки в воде температурой 100° С из расчета 70 минут для полулитровых и 80 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и, накрыв плотной тканью, остудить.

Икра баклажанная по-гречески

На пятилитровую банку: 3,2 кг свежих баклажанов, 0,5 кг салатного перца, 0,7 кг репчатого лука, 0,7 кг красных помидоров, 0,5 кг растительного масла, 25 г укропа и петрушки, 70 г соли, 20 г сахара, 5 г черного молотого перца, 5 г душистого молотого перца.

Спелые баклажаны, репчатый лук вымыть в холодной воде и очистить от кожицы. Салатный перец вымыть и, надрезав вдоль, извлечь сердцевину. Баклажаны и перец мелко нарезать и бланшировать в кипящей воде: баклажаны – 12–15 минут, перец – 3–5 минут. Лук нарезать толстыми кольцами.

Бланшированные баклажаны и лук обжарить на растительном масле до появления у лука золотистого цвета. Масло предварительно прокалить. Помидоры и зелень вымыть под проточной водой, зелень мелко нашинковать, помидоры разрезать на четыре части и очистить от плодоножек.

Баклажаны, перец, помидоры и лук пропустить через мясорубку и положить в эмалированную кастрюлю вместе с зеленью. Кастрюлю нагреть до 80–90 °С, постоянно помешивая смесь.

Горячую икру расфасовать по сухим, чистым, прогретым на пару банкам, которые потом накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой 70 °С для стерилизации. Воду довести до кипения.

Держать банки в воде температурой 100 °С из расчета 70 минут для полулитровых и 90 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Баклажаны по-украински

На пятилитровую банку: 5,5 кг свежих баклажанов, 3,5 кг красных помидоров, 750 г растительного масла, 150 г репчатого лука, 100 г соли, 100 г сахара, 5 г черного и душистого молотого перца.

Баклажаны и репчатый лук помыть, очисть от кожицы и, нарезав кольцами, обжарить на растительном масле до появления у лука золотистого оттенка.

Для приготовления томатного соуса помидоры вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. После этого варить в эмалированной кастрюле до уменьшения объема на треть. К полученной смеси добавить сахар, обжаренный лук, нарезанную зелень, черный молотый и душистый перец, соль. Для улучшения вкуса и витаминных качеств соуса можно добавить немного пюре из красного перца.

В чистые подогретые на пару банки налить намного соуса, уложить овощи и снова залить соусом до верху. Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой 80° С, для стерилизации. Воду в кастрюле довести

до кипения. Держать банки в воде температурой 100° С из расчета 50 минут для полулитровых и 90 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Баклажаны простые

На 5-литровую банку: 3,2 кг свежих баклажанов, 0,5 кг салатного перца, 0,7 кг репчатого лука, 0,7 кг красных помидоров, 0,5 кг растительного масла, 25 г укропа и петрушки, 70 г соли, 20 г сахара, 5 г черного молотого перца, 5 г душистого молотого перца.

Баклажаны вымыть, обрезать кончики и, нарезав кубиками, бланшировать в кипящей воде 3–5 минут. Перец вымыть в холодной воде, разрезать вдоль, извлечь семенные коробки, нарезать полосками и бланшировать в кипящей воде 5–7 минут. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить в сковороде на растительном масле до приобретения им золотистого оттенка. Зелень мелко нашинковать.

Для приготовления томатного соуса помидоры вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. Затем варить в эмалированной кастрюле до уменьшения их объема на треть.

К полученной смеси добавить сахар, обжаренный лук, порезанную зелень, черный молотый и душистый перец, соль.

Овощи уложить в сухие чистые банки слоями с соусом. Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, доведенной до температуры 80 °С для стерилизации.

Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде температурой 100° С из расчета 70 минут для полулитровых и 100 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Баклажаны по-болгарски

На 5-литровую банку: 6 кг свежих баклажанов, 1,5 кг красных помидоров, 2 кг репчатого лука, 120 г чеснока, 900 г растительного масла, 100 г петрушки и укропа, 150 г соли, 2 г черного молотого и душистого перца.

Взять баклажаны одинаковой цилиндрической формы, среднего размера. Вымыть их в холодной воде, очистить от кожицы и нарезать кольцами толщиной 1,5–2 см. Кружки поместить в соляной раствор на 4–5 минут. Соляной раствор

приготовить из расчета 12 г соли на 1 л воды. Просоленные кольца баклажанов обжарить на прокаленном растительном масле до образования золотистой корочки. После прожарки баклажаны остудить.

Репчатый лук вымыть в холодной воде, очистить и нарезать тонкими кольцами. Кольца лука обжарить на прокаленном растительном масле до приобретения золотисто-коричневатой окраски. Помидоры промыть в холодной воде и, нарезав на части, пропустить через мясорубку. Полученную массу варить в эмалированной посуде до уменьшения объема на треть.

Чеснок почистить и замочить в холодной воде на 1,5–2 часа, после чего истолочь его в ступке. Зелень мелко нашинковать. Затем поместить все овощи, кроме баклажанов, в эмалированную кастрюлю и довести до кипения, постоянно помешивая. В сухие чистые банки фарш с жареными баклажанами укладывать послойно, последним уложить слой фарша.

Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, доведенной до температуры 80 °С, для стерилизации.

Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100° С из расчета 50 минут для полулитровых и 90 минут для литровых. После стерилизации банки закатать.

Баклажаны резаные в томатном соусе

На 5-литровую банку: 2 кг свежих баклажанов, 2,8 кг моркови, 2,5 кг красных помидоров, 0,5 кг репчатого лука, 200 г петрушки, укропа и сельдерея, 300 г растительного масла, 0,5 г черного и душистого молотого перца.

Свежие баклажаны вымыть в холодной воде, нарезать соломкой и бланшировать в кипящей воде 3–5 минут. Морковь и репчатый лук почистить, вымыть в холодной воде, мелко нашинковать и обжарить в прокаленном растительном масле. Зелень мелко нарезать. Томатный соус можно готовить одновременно.

Для приготовления томатного соуса помидоры вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. Затем варить в эмалированной кастрюле до уменьшения объема на треть. К полученной смеси добавить сахар, обжаренный лук, нарезанную зелень, черный молотый и душистый перец, соль.

В сухие чистые, подогретые на пару банки налить немного горячего соуса и послойно укладывать баклажаны с томатным соусом. Последним слоем налить соус. Банки накрыть

прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, доведенной до температуры 70° С для стерилизации. Воду в кастрюле довести до кипения.

Держать банки в воде с температурой 100° С из расчета 50 минут для полулитровых и 90 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и остудить.

Икра кабачковая (первый способ)

На литровую банку: 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 125 г репчатого лука, 15 г чеснока, 25 г укропа и петрушки, 60 г столового уксуса 5 %-ной концентрации (или 200 г томатной пасты), 30 г пюре из красного перца, 20 г сахара, 15 г соли.

Вымыть кабачки щеткой или губкой в холодной воде, обрезать их с двух сторон (плодоножка и завязь) и очистить от кожицы. Если кабачки молодые, от кожицы их можно не очищать.

Нарезать кабачки кружками толщиной 1,5–2 см и обжарить в сковороде на растительном масле до появления золотистой корочки. После того как они остынут до 70 °С, пропустить их через мясорубку.

Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до появления золотистой корочки. Специи можно готовить одновременно с обжариванием лука. Молодой укроп и петрушку вымыть в холодной воде и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и, после того как стечет вода, растолочь в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавить обжаренный лук, приготовленные специи, уксус (или томатную пасту), сахар, соль. Для улучшения вкуса и витаминных качеств икры добавить пюре из красного перца. Все ингредиенты тщательно перемешать и расфасовать в чистые сухие банки.

После расфасовки банки с икрой нужно простерилизовать. Банки, накрытые прокипяченными крышками, опустить в кастрюлю с водой, доведенной до температуры 60° С, и постепенно нагреть. Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100 °С из расчета 75 минут для полулитровых и 90 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и остудить.

Икра кабачковая (второй способ)

На литровую банку: 0,8 кг свежих кабачков, 70 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 10 г укропа и петрушки, 15 г

чеснока, 30 г соли, 20 г сахара, 5 г молотого черного перца, 120 г раствора уксуса 6 %-ной концентрации.

Вымыть кабачки щеткой или губкой в холодной воде, обрезать их с двух сторон (плодоножка и завязь) и очистить от кожицы. Если кабачки молодые, от кожицы их можно не очищать. Нарезать кабачки кружками толщиной 1,5–2 см, уложить в кастрюлю с толстыми стенками, варить, постоянно помешивая, до уменьшеня объема в два раза.

Репчатый лук обжарить на растительном масле до золотистой корочки, зелень мелко нарезать, чеснок растолочь в ступке с 15 г соли.

В уваренные кабачки добавить обжаренный лук с остатками масла, зелень, чеснок, перец, сахар, соль, уксус. Полученную смесь тщательно перемешать и расфасовать в чистые сухие банки так, чтобы икра не доходила до горлышка на 2–3 см.

Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, доведенной до температуры 70° С для стерилизации. Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100 °С из расчета 70 минут для полулитровых и 80 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и остудить.

Икра из патиссонов (первый способ)

На литровую банку: 1,8 кг свежих патиссонов, 100 г растительного масла, 125 г репчатого лука, 15 г чеснока, 10 г петрушки и укропа, 60 г 5 %-ного раствора уксуса, 10 г сахара, 15 г соли.

Вымыть патиссоны щеткой или губкой в холодной воде и очистить их от кожицы. Нарезать патиссоны кольцами толщиной 1,5–2 см и каждое кольцо разрезать на 8 частей.

Нарезанные патиссоны обжарить в сковороде на растительном масле до появления золотистой корочки, остудить до 70° С и пропустить через мясорубку.

Репчатый лук очистить, вымыть холодной водой, нарезать кольцами и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить и растолочь в ступке с 15 г соли. Укроп и петрушку промыть в холодной воде и после того, как вода стечет, мелко нарезать.

В фарш из патиссонов добавить обжаренный лук, нарезанную зелень, чеснок, соль, сахар, уксусную кислоту. Смесь тщательно перемешать и расфасовать в чистые сухие банки. Заполненные

банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 °С для стерилизации. Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100° С из расчета 75 минут для полулитровых и 90 мину для литровых. После стерилизации банки закатать и остудить.

Икра из патиссонов (второй способ)

На литровую банку: 1,8 кг свежих патиссонов, 40 г растительного масла, 70 г репчатого лука, 15 г чеснока, 10 г петрушки и укропа, 120 г 6 %-ного раствора уксуса, 10 г сахара, 15 г соли, 5 г черного молотого перца.

Вымыть патиссоны щеткой или губкой в холодной воде и очистить их от кожицы. Нарезать патиссоны кольцами толщиной 1,5–2 см и каждое кольцо разрезать на 8 частей.

Нарезанные патиссоны уложить в кастрюлю с толстыми стенками, постоянно помешивая, до уменьшения объема в два раза. Репчатый лук обжарить на растительном масле до золотистой корочки, зелень мелко нарезать, чеснок растолочь в ступке с 15 г соли.

В уваренные кабачки добавить обжаренный лук с остатками масла, зелень, чеснок, перец, сахар, соль, уксус. Полученную смесь тщательно перемешать и расфасовать в чистые сухие банки так, чтобы икра не доходила до горлышка на 2–3 см.

Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 50 °С для стерилизации. Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100° С из расчета 70 минут для полулитровых и 80 минут для литровых. После стерилизации банки закатать и остудить.

Икра из болгарского перца

На 10 банок емкостью 0,5 л: 5,5 кг болгарского перца, 350 г моркови, 150 г белых кореньев, 300 г репчатого лука, 50 г зелени, 85 г соли, 2,5 г черного горького перца горошком, 2,5 г черного душистого перца горошком, 500 г растительного масла, томатная масса – 200 г.

Свежесобранный перец тщательно промыть под струей проточной холодной воды, обсушить на салфетке или полотенце, запечь в разогретом духовом шкафу, после чего очистить от

кожицы и пропустить через мясорубку с установленной решеткой с крупными отверстиями.

Репчатый лук очистить от кожицы, промыть, нарезать кружками и обжарить на растительном масле до приобретения им золотистого цвета. Морковь и коренья очистить, тщательно промыть, обсушить на салфетке или полотенце, после чего нарезать мелкой соломкой и тушить в толстостенной посуде до готовности, добавив 200 г растительного масла. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить на салфетке или полотенце и нашинковать.

Свежие спелые помидоры очистить от плодоножек и кожицы, нарезать крупными ломтиками и пропустить через мясорубку. Полученное томатное пюре выложить в кастрюлю, поставить на огонь и уварить до уменьшения первоначального его объема в два раза. Перед окончанием варки в массу добавить специи, тушеную морковь, лук и мелко нарубленную зелень, все перемешать и, постоянно помешивая, тушить еще 10 минут.

Полученную массу горячей разложить по банкам. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 70 минут (для банок емкостью 0,5 л), после чего герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Салат из болгарского перца в томатном соусе

На 10 банок емкостью 0,5 л: 2,5 кг перца, 3,3 кг моркови, 350 г белых кореньев, 550 г репчатого лука, 14 г зелени укропа, 15 г зелени петрушки, 90 г соли, 95 г сахара, 350 г растительного масла, 0,2 г черного горького молотого перца, 1,75 г томатного соуса (см. рецепт приготовления томатного соуса «Острый»).

Свежесобранный перец промыть, очистить от плодоножек и семян, бланшировать в течение 3–5 минут, после чего остудить в холодной воде. После этого перец нарезать кусочками шириной не более 2,5 см. Предварительно нарезанные мелкой соломкой и обжаренные в растительном масле морковь и коренья смешать с мелко нарубленной зеленью, выложить в кастрюлю, поставить на огонь и нагреть, после чего добавить подготовленный ранее перец. Все тщательно перемешать и вновь нагреть до температуры 65–70° С.

В простерилизованные банки налить небольшое количество подогретого томатного соуса, положить овощную смесь и все залить оставшимся соусом. Заполненные банки емкостью 0,5 л стерилизовать в течение 50 минут, не допуская кипения. После этого банки герметично закрыть и охладить при комнатной

температуре.

Салат из болгарского перца с рисом

На 10 банок емкостью 0,5 л: 2,5 кг перца, 415 г риса, 3,3 кг моркови, 350 г белых кореньев, 550 г репчатого лука, 14 г зелени укропа, 15 г зелени петрушки, 90 г соли, 95 г сахара, 350 г растительного масла, 0,2 г черного горького молотого перца, 1,75 г томатного соуса (см. рецепт приготовления томатного соуса «Острый»).

Свежесобранный перец промыть, очистить от плодоножек и семян, бланшировать в течение 3–5 минут, после чего остудить в холодной воде. После этого перец нарезать кусочками шириной не более 2,5 см.

Предварительно нарезанные мелкой соломкой и обжаренные в растительном масле морковь и коренья смешать с мелко нарубленной зеленью, выложить в кастрюлю, поставить на огонь и нагреть, после чего добавить подготовленный ранее перец. Все тщательно перемешать и вновь нагреть до температуры 65–70° С.

Рис перебрать, промыть и бланшировать до разбухания, после чего промыть водой и смешать с приготовленной ранее овощной смесью и перцем. Все тщательно перемешать, выложить в эмалированную кастрюлю, поместить на огонь и тушить при температуре 70° С.

В заранее простерилизованные банки налить небольшое количество подогретого томатного соуса, затем выложить рисово-овощную массу и все залить оставшимся томатным соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 70 минут (для банок емкостью 0,5 л). После этого банки герметично закрыть и охладить.

Соус из болгарского перца «Крымский»

На 10 банок емкостью 0,5 л: 3,3 кг болгарского перца, 2,3 кг томата-пюре, 310 г репчатого лука, 150 г сахара, 85 г соли, 50 г растительного масла для жарки, 110 г растительного масла для добавления в массу, 4 шт. черного горького перца горошком, 3 шт. черного душистого перца горошком, 30 г 80 %-ного раствора уксусной кислоты.

Болгарский перец промыть, очистить от плодоножек и семян, бланшировать в течение 8 минут, остудить в холодной воде и пропустить через мясорубку, а затем протереть через дуршлаг.

Репчатый лук очистить от кожуры, промыть, нарезать кружками толщиной 2–3 мм, после чего обжарить на раскаленном растительном масле до приобретения им золотистого цвета. В томат-пюре добавить подготовленный ранее перец, лук, пряности и соль, растительное масло и уксусную кислоту. Все тщательно перемешать, выложить в кастрюлю и довести до кипения.

В простерилизованные банки выложить готовую массу, банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 70 минут (для банок емкостью 0,5 л). После этого банки герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Лечо

Болгарский перец, сахар, соль, томатная паста.

Свежесобранный перец тщательно промыть, очистить от плодоножек и семенников, нарезать каждый плод вдоль широкими (до 2 см) полосами. Томатное пюре выложить в кастрюлю, добавить нарезанный перец, сахар (из расчета 50 г на 1 кг массы), соль (из расчета 30 г на 1 кг массы), все тщательно перемешать, поставить на огонь и варить при помешивании в течение 10 минут.

В приготовленные банки выложить лечо, накрыть банки крышками и стерилизовать 70 минут (для банок емкостью 0,5 л). После этого банки герметично закрыть и охладить.

Приправа из болгарского перца

Болгарский перец, спелые помидоры, черный горький перец, сахар, соль, растительное масло, чеснок, петрушка.

Отобранные плоды перца очистить от плодоножек и семян, промыть, нарезать вдоль полосами или квадратиками шириной не более 2 см. Перец смешать с дольками помидоров и нарезанным стручковым перцем. Полученную кашицу выложить в кастрюлю и варить в течение 20 минут, добавив растительное масло, чеснок, петрушку, соль и сахар. После этого все тщательно перемешать и варить еще 20 минут.

Овощную массу, охлажденную до температуры 85–90° С, выложить в заранее подготовленные банки. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать 25 минут (для банок емкостью 0,5 л). Затем банки герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Салат из болгарского перца с овощами

Болгарский перец, морковь, репчатый лук, белые коренья (петрушка, пастернак, сельдерей), зелень петрушки.

Для маринада: вода и раствор уксусной кислоты – в равных количествах, растительное масло из расчета 200 г на 4–5 л маринада, лавровый лист, черный горький перец горшком, черный душистый перец горошком, соль.

Свежесобранные плоды перца тщательно промыть под струей холодной воды, срезать плодоножки и удалить семена. Затем приготовить маринадную заливку. Для этого воду смешать с раствором уксусной кислоты, добавить растительное масло, лавровый лист, соль и специи. Болгарский перец бланшировать в приготовленном маринаде в течение 2–3 минут.

Морковь очистить, тщательно промыть, нарезать кружками. Так же нарезать и коренья петрушки и пастернака. Очищенные коренья сельдерея нашинковать соломкой. Зелень перебрать, вымыть, обсушить на салфетке или полотенце и мелко нарезать.

В предварительно простерилизованные банки слоями уложить перец, морковь и коренья, пересыпая каждый слой овощей солью. Заполненные таким образом банки залить маринадной заливкой и сверху – растительным маслом слоем в 2–3 см, поставить на стерилизатор и стерилизовать в течение 10 минут. После этого банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Салат из болгарского перца, лука и моркови

3 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг болгарского перца, растительное масло, 2 л томатного соуса, соль, перец.

Нарезанный полукольцами болгарский перец, кольца обжаренного в масле репчатого лука, нарезанную кубиками и приспущенную морковь смешать, переложить в кастрюлю и тушить до готовности, добавив томатный соус, соль и перец. Полученную смесь разложить по банкам. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20 минут, герметично закрыть и охладить.

Салат из болгарского перца и цветной капусты

1 кг болгарского красного перца, 150 г кореньев сельдерея, 150 г кореньев петрушки, 150 г цветной капусты, головка чеснока, соль.

Для маринадной заливки: 150 г раствора уксусной кислоты, 150 г воды, 25 г сахара, лавровый лист.

Свежесобранный перец тщательно промыть под струей холодной воды, удалить плодоножки и семена, обсушить на воздухе и разрезать вдоль на несколько частей. Коренья петрушки и сельдерея очистить, промыть и нарезать кружками. Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия или нашинковать. Зубчики чеснока очистить, вымыть и истолочь в ступке. В предварительно простерилизованные банки выложить слоями, пересыпая каждый солью и толченым чесноком, подготовленные перцы, коренья, капусту. Все уплотнить и, поместив груз, выставить в холодное место.

Спустя сутки овощную массу залить горячей, приготовленной из воды, уксусной эссенции, сахара и лаврового листа маринадной заливкой. Содержимое банок придавить грузом и вновь выставить на холод.

Через 12 часов заливку перелить в отдельную посуду, поставить на огонь и довести до кипения. Горячим маринадом залить овощное ассорти. Данную операцию повторить, после чего банки герметично закрыть и, перевернув вниз горлышком, охладить при комнатной температуре.

Болгарский перец «Медовый»

1 кг болгарского перца, морковь, растительное масло.

Для заливки: 250 г меда, 250 г воды, 250 г раствора уксусной кислоты.

Свежесобранный перец тщательно промыть под струей холодной воды, обсушить на чистой салфетке или полотенце, после чего удалить плодоножки и семена, нарезать тонкими полосками и разложить их по простерилизованным банкам. Морковь очистить, промыть, нашинковать и бланшировать в течение нескольких минут, после чего разложить по банкам.

Для приготовления маринада в воду добавить мед и раствор уксусной кислоты. Все тщательно перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Горячим маринадом залить перец и морковь и добавить растительное масло из расчета 20 г на литровую банку. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде в течение 80–90 минут.

Простерилизованные банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Икра грибная

Грибы (лисички или белые).

Для рассола: 200 г воды, 10 г соли, 4 г лимонная кислота.

Для заправки: 100 г растительного масла, 20 г горчицы, 100 г 5 %-ного раствора уксусной кислоты, соль, черный молотый горький перец.

Свежесобранные грибы перебрать, отобрать неповрежденные, очистить, отделить шляпки от ножек и тщательно промыть. В большую посуду налить приготовленный из воды, соли и лимонной кислоты рассол, поместить его на огонь, прокипятить и добавить грибы. Грибы варить при постоянном помешивании до готовности. Далее откинуть их на дуршлаг, промыть под струей холодной воды, пропустить через мясорубку. В приготовленное грибное пюре влить растительное масло, положить горчицу, добавить раствор уксусной кислоты, соль и перец. Массу хорошо перемешать и разложить по подготовленным банкам.

Заполненные банки накрыть металлическими крышками и стерилизовать в течение 45 (для банок емкостью 0,5 л) или 55 (для банок емкостью 1 л) минут. По истечении указанного времени банки вынуть из стерилизатора, герметично закрыть и, перевернув вниз горлышком, охладить при комнатной температуре.

Салат из кабачков с овощным фаршем

На 10 банок емкостью 0,5 л: 6,7 кг кабачков, 1,3 кг моркови, 135 г белых кореньев, 225 г репчатого лука, 24 г зелени, 90 г соли, 70 г сахара, 2,7 кг помидоров (для приготовления томатного соуса), 520 г растительного масла, 5 г черного молотого перца, 5 г черного перца горошком.

Свежесобранные кабачки тщательно промыть, очистить от кожуры и нарезать кружками толщиной не более 1,5–2 см, после чего обжарить на раскаленном растительном масле. Морковь и коренья очистить, промыть, нашинковать или нарезать тонкой соломкой и обжарить на растительном масле. Перед завершением жарения добавить мелко нарубленную зелень.

Предварительно обжаренные кабачки следует охладить до температуры 30–40° С. На дно заранее простерилизованной банки налить небольшое количество томатного соуса (см. рецепт приготовления томатного соуса «Острый»), положить кабачки, сверху – небольшое количество фарша, на него снова кружки

кабачков. Ассорти залить оставшимся количеством томатного соуса, нагретого до температуры 80° С.

Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 минут. После этого их герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Салат из резаных кабачков в томатном соусе

На 10 банок емкостью 0,5 л: 2 кг кабачков, 2,8 кг моркови, 150 г белых кореньев, 500 г репчатого лука, 15 г зелени, 85 г соли мелкого помола, 300 г растительного масла, 90 г сахара, 0,3 г черного душистого перца горошком, 0,2 г черного горького молотого перца, томатный соус (см. рецепт приготовления томатного соуса «Острый»).

Свежесобранные и отсортированные кабачки тщательно вымыть, очистить от кожуры, нарезать кусочками длиной не более 3 см, бланшировать в кипящей воде, после чего охладить, опустив в холодную воду. Морковь и коренья очистить, промыть, нарезать соломкой и обжарить на раскаленном растительном масле до готовности.

Во время укладки овощей в банки лучше всего руководствоваться следующим соотношением: на 175 г бланшированных кабачков – 150 г овощного фарша и 175 г томатного соуса. В заранее простерилизованные банки влить небольшое количество томатного соуса, затем положить слегка подогретую овощную массу и все залить оставшимся количеством томатного соуса.

Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 минут (банки емкостью 0,5 л). При этом не следует допускать бурного кипения воды в стерилизаторе. После этого банки герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Капуста, квашенная со свеклой

8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г корня хрена, 100 г зелени петрушки, 300 г свеклы, 3–4 стручка перца.

Для рассола: 4 л воды, 200 г соли, 200 г сахара.

Подготовленные вилки капусты обмыть, разрезать на небольшие части, удалить кочерыжки и поместить в эмалированную посуду. Приготовленным остывшим рассолом залить капусту, предварительно добавив в нее нарезанную свеклу,

толченый чеснок, измельченную зелень петрушки, натертый на мелкой терке корень хрена.

Закрыть крышкой с грузом и оставить для брожения при комнатной температуре на 2–3 суток, затем поставить в прохладное помещение на неделю, после чего капуста считается готовой. Перед употреблением капусту можно нарезать и добавить растительное масло.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

На полулитровую банку: 300 г капусты, 300 г зеленой стручковой фасоли, 300–350 г зеленого горошка, 20 мл 9 %-ного раствора уксуса, 10 г соли, 10 г сахара, 5 г зелени, перец горький, гвоздика, 2 г лимонной кислоты.

Цветную капусту тщательно промыть и бланшировать 4–6 минут в кипящей воде, в которую добавить предварительно соль и лимонную кислоту, затем охладить в подсоленной воде. У зеленых, свежих, сочных стручков фасоли обрезать концы и нарезать стручки кусочками, а затем бланшировать в кипящей воде 4–5 минут, охладить.

Зеленый горошек освободить от створок, зерна промыть и бланшировать в кипящей воде 2–4 минуты, с последующим охлаждением. В банки залить уксус, положить пряности, зелень, овощи и залить все горячим раствором соли и сахара. Накрыть банки крышками и стерилизовать обычным способом 15–20 минут, затем закрыть.

Ассорти деликатесное

Перец сладкий, кабачки, патиссоны, яблоки.

Для заливки: 1 часть меда, 1 часть яблочного уксуса или сока, 1 часть воды, 30 г соли на каждый литр полученного раствора.

Перец освободить от плодоножек и семян, нарезать кольцами, кабачки или патиссоны нарезать кружками, яблоки – дольками. Бланшировать в кипящем растворе из указанных компонентов (заливке) 3–5 минут, уложить в стерилизованные банки, залить этим же раствором и закрыть герметично.

Овощное ассорти (первый способ)

На банку емкостью 3 л – 1 кг огурцов, 500 г помидоров, 500 г

сладкого перца, 2 лавровых листа, 3 стручка горького перца, 2–3 головки чеснока (бланшированного в кипящей воде), 2–3 корня петрушки, 3 ч. л. уксусной эссенции, зелень.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

На дно простерилизованных банок положить пряную зелень (укроп, эстрагон, базилик, хрен). Сверху рядами уложить подготовленные овощи. Добавить специи. Поверх овощей, чтобы они не всплывали, положить укроп. Залить все горячим рассолом и долить уксусную эссенцию. Овощи пастеризовать при 80° С в течение 15 минут.

Овощное ассорти (второй способ)

2 кг огурцов, 3,5 кг помидоров, 750 г сладкого перца.

Для заливки: на 10 л воды 200–300 мл столового уксуса, по 50–60 г соли и сахара, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 шт. лаврового листа.

Отобрать мелкоплодные помидоры, некрупные огурцы (корнишоны) и мясистые сочные перцы. Все овощи тщательно вымыть, огурцы вымочить в течение 6–8 часов, периодически меняя воду, перец очистить от семенных коробочек и вставить один в другой, чтобы можно было компактнее уложить.

Подготовленные овощи поместить в банки плотными рядами и залить кипящим маринадом. Пастеризовать при 90° С в течение 15–30 минут, в зависимости от размера банок и банки, герметично закрыть.

Овощное ассорти (третий способ)

3,5 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лука-севка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках.

Для заливки: на 10 л воды – 200 мл столового уксуса, по 55 г соли и сахара, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 шт. лаврового листа.

Цветную капусту выдержать несколько минут в воде, чтобы удалить мусор и случайно попавших насекомых, а затем тщательно промыть в проточной воде и разобрать на соцветия. Морковь вымыть, обрезать верхний конец, очистить от кожуры и нарезать дольками. Лук очистить от кожуры. Отобрать небольшие ровные огурцы, вымыть их и обрезать кончики.

Подготовленные овощи бланшировать 4–5 минут в кипящей

подсоленной воде и плотно уложить в банки. Маринад довести до кипения и горячим разлить в банки. Овощи пастеризовать при температуре 90° С 15–30 минут, в зависимости от размера банок, и банки герметично закрыть.

Икра луковая «Украинская»

1 кг репчатого лука, 300–400 г помидоров или томатного соуса, 50–60 г растительного масла, зелень укропа, соль.

Репчатый лук очистить, вымыть, обсушить на салфетке или полотенце, после чего половину необходимого его количества нарезать тонкими кружками и обжарить на разогретом растительном масле до приобретения им золотистого цвета. Оставшийся лук нарезать кружками толщиной не более 5 мм и бланшировать несколько минут. Обжаренный и бланшированный лук смешать и полученную смесь пропустить через мясорубку.

В приготовленное луковое пюре добавить промытые, очищенные от кожицы и нарезанные кусочками помидоры или уже готовый томатный соус, растительное масло и соль. Все тщательно перемешать, переложить в кастрюлю, поставить на огонь и варить в течение 20–25 минут. В конце варки добавить мелко нарубленную зелень укропа.

Готовую луковую икру горячей разложить по банкам. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать 40–50 минут. Затем герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Салат из грецких орехов с овощами

Для приготовления 1 кг продукта: 85 г толченых грецких орехов, 700 г нашинкованной белокочанной капусты, 150 г репчатого лука, 30 г соли, 20 г 9 %-ного раствора уксусной кислоты, 15 г толченого чеснока, 15 г красного молотого перца.

Снять верхние листья с капусты. кочан помыть, нашинковать, бланшировать в течение 3–5 минут, после чего откинуть на дуршлаг. Капусту переложить в таз, добавить толченые грецкие орехи и чеснок, мелко нарезанный репчатый лук, раствор уксусной кислоты, соль и перец. Все перемешать, выложить в предварительно простерилизованные банки. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать 12–15 минут. После этого банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Фруктово-овощное ассорти

Для приготовления 1 кг продукта: 750 г нашинкованной краснокочанной капусты, 50 г репчатого лука, 10 г кореньев хрена, 120 г яблок, 32 г раствора уксусной кислоты, 80 г растительного масла, соль, черный перец, лавровый лист, гвоздика.

Капусту промыть, удалить верхние листья, кочан нашинковать, после чего выложить в кастрюлю, поставить на огонь и тушить до полуготовности, добавив рассол, приготовленный из расчета на 1 л воды 20–30 г соли.

Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, ломтики яблок, измельченные на терке коренья хрена, лавровый лист, перец, гвоздику. Все перемешать, смесь залить растительным маслом, вновь поместить на огонь, довести до кипения, влить раствор уксусной кислоты и полученную массу разложить по заранее простерилизованным банкам.

Заполненные банки накрыть крышками, простерилизовать в течение 35–45 минут, герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Салат овощной с зеленым горошком

Для приготовления 1 кг продукта: 35 г зеленого горошка, 35 г цветной капусты, 15 г репчатого лука, 15 г моркови, черный горький перец горошком, корица, гвоздика.

На 10 л слабокислого маринада: 600 г соли, 600 г сахара, 180 г раствора уксусной кислоты.

Свежесобранные белые плотные головки цветной капусты перебрать, отобрать только с нераспустившимися соцветиями. Наружные листья удалить, разделить на соцветия и промыть под струей холодной воды. Для предотвращения потемнения цветков капусту перед маринованием лучше всего выдержать в рассоле, приготовленном из расчета 15 г соли на 1 л воды.

После вымачивания капусту нужно бланшировать в горячей соленой воде (на 1 л воды 25 г соли), смешанной с лимонной кислотой (1,5 г на 1 л рассола), в течение 2–4 минут, после чего быстро охладить и разложить по банкам. Добавить свежий, хорошо вымытый зеленый горошек, очищенный, промытый и мелко нарезанный репчатый лук, очищенную, тщательно промытую и нашинкованную морковь, специи и пряности. Содержимое банок залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 5–8 минут, после этого

герметично закрыть, перевернуть горлышком вниз и охладить при комнатной температуре.

Салат овощной со стручковой фасолью

Для приготовления 1 кг продукта: 4 г стручковой фасоли, 55 г огурцов, 20 г цветной капусты, 15 г репчатого лука, 6 г моркови, черный горький перец горошком или 2–3 небольших кусочка горького стручкового перца, корица, гвоздика.

На 10 л для маринада: 600 г соли, 600 г сахара, 180 г раствора уксусной кислоты.

Отобранные свежие головки цветной капусты с нераспустившимися соцветиями разделить, тщательно промыть и выдерживать в подсоленной воде (15 г соли на 1 л воды) в течение 20–30 минут. Затем капусту пробланшировать 2–4 минуты в горячей воде, в которую необходимо добавить соль (25 г на 1 л воды) и лимонную кислоту (1,5 г на 1 л воды).

В подготовленные (хорошо вымытые и простерилизованные) банки выложить капусту, бланшированные и нарезанные небольшими кусочками стручки фасоли, тонкие кружочки огурцов, предварительно очищенную, тщательно промытую и нарезанную соломкой морковь, очищенный и нашинкованный репчатый лук, добавить специи и пряности, после чего содержимое банок залить горячим маринадом. Заполненные банки накрыть металлическими крышками, стерилизовать в течение 6–8 минут, герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Огурцы маринованные «Ассорти»

На литровую банку: 0,3 кг свежих огурцов, 0,2 кг цветной капусты, 0,2 кг лука-севка, 50 г моркови, 50 г стручковой фасоли, 20 г листьев хрена, 50 г укропа, 5 г сельдерея (или листьев черной смородины) и петрушки, один стручок красного перца, один лавровый лист, 15 г чеснока.

На литр маринада: 1 литр воды, 75 г соли, 50 г сахара, 15 г 80 %-ного раствора уксусной кислоты.

Для маринования выбрать свежие огурцы среднего размера. Вымыть их и замочить в холодной воде на 6–8 часов, после чего обрезать кончики.

Для приготовления маринада 1 л холодной воды вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, поставить кастрюлю на огонь и

довести до кипения. После закипания профильтровать раствор через марлю и добавить уксусную кислоту.

Вымытые овощи расфасовать по чистым сухим банкам, залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, доведенной до температуры 60° С для стерилизации. Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100° С из расчета 8 минут для полулитровых, 10 минут для литровых и 12 минут для 3-литровых. После стерилизации банки закатать и по возможности быстро остудить.

Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем в томатном соусе

На 10 полулитровых банок: 4,4 кг свежих баклажанов, 300 г репчатого лука, 1,6 кг картофеля, 2 кг томатов, 40 г зелени, 510 г подсолнечного масла, 15 г соли, 110 г сахара, 100 г муки, 2 кг томатного соуса.

Отобрать неповрежденные баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами, тщательно вымыть их в холодной воде, срезать чашелистики и нарезать баклажаны кружками толщиной примерно 1,2–2 см. Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпать солью, уложить их на сухую кухонную доску и оставить на 20 минут. По истечении этого времени с кружков стряхнуть соль, обвалять их в муке и обжарить их на сковороде до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле.

Картофель очистить от кожицы, вымыть, нарезать кусочками размером примерно 20 х 10 х 10 мм. Нарезанный картофель можно хранить в холодной воде, но не более 1 часа.

Лук очистить, вымыть, нарезать кружками толщиной 3–5 мм и обжарить до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле.

Зелень перебрать, вымыть, нарезать на кусочки длиной до 10 мм и добавить в жареный лук.

При укладке подготовленных продуктов в банки следует соблюдать следующее отношение: обжаренных баклажанов 200 г, картофеля 110 г.

На дно сухих подогретых банок налить половину горячего томатного соуса, уложить третью часть баклажанов, половину всего картофеля, затем вторую треть баклажанов, остальной картофель и сверху оставшиеся баклажаны.

Наполненные банки залить оставшимся горячим соусом,

закрыть прокипяченными металлическими крышками и установить на 90 минут в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70° С, для стерилизации. После обработки банки герметично закупорить крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе

На 10 полулитровых банок: 5 кг свежих баклажанов, 1,1 кг зеленого перца, 300 г репчатого лука, 2 кг красных помидоров, 40 г зелени, 550 г подсолнечного масла, 75 г соли, 110 г сахара, 100 г муки.

Все продукты подготовить так же, как в предыдущем рецепте. Салатный перец вымыть, очистить, удалить плодоножки с семенниками и ополоснуть в холодной воде для полного удаления семян. Затем крупный перец разрезать вдоль плода на 4 части, а мелкий – пополам, затем эти дольки нарезать полосами шириной 15–20 мм.

В банку вместимостью 0,5 л уложить 230 г обжаренных баклажанов, 80 г перца, 200 г томатного соуса.

На дно сухой подогретой банки налить половину горячего соуса, плотно уложить половину порции баклажанов, весь перец, затем остальные баклажаны и залить оставшимся горячим соусом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить на 90 минут в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70° С, для стерилизации. По окончании обработки банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Соус «Ассорти»

На 10 полулитровых банок: 5 кг свежих баклажанов, 650 г сладкого перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 50 г укропа и петрушки, 90 г соли, 1,7 кг томатной массы или 4 кг свежих томатов, 1,5 кг горького перца, 1,5 кг душистого перца, 550 г подсолнечного масла, 220 г муки.

Отобрать зрелые баклажаны фиолетовой окраски, тщательно вымыть их холодной водой, удалить плодоножки и чашелистики с прилегающей части плода, нарезать их дольками толщиной 20–30 мм, посолить и оставить на 20–30 минут для удаления горечи. По истечении этого времени баклажаны прополоскать, дать воде стечь, обвалять их в муке и обжарить на сковороде в прокаленном

до появления белого дыма подсолнечном масле.

Сладкий перец толстостенных сортов вымыть, удалить плодоножки с семенниками, сполоснуть холодной водой и нарезать кусочками произвольной формы.

Зрелые томаты очистить от плодоножек, вымыть, нарезать кусочками, проварить в эмалированной кастрюле до размягчения, протереть через сито. Полученную томатную массу поместить в эмалированную кастрюлю, уварить до уменьшения первоначального объема вдвое, добавить обжаренные баклажаны, морковь, лук, салатный перец, зелень, соль, горький и душистый перец и тушить на слабом огне 60 минут, непрерывно помешивая.

Готовый горячий соус разложить в сухие нагретые банки, накрыть прокипяченными металлическими крышками и установить на 60 минут в кастрюлю с водой, нагретой до 80° С, для стерилизации. По окончании обработки банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажаны вареные

На 10 полулитровых банок: 6 кг свежих баклажанов, 80 г соли, 400 г 6 %-ного раствора уксусной кислоты.

Баклажаны вымыть, дать водет стечь, в нескольких местах проколоть их насквозь ножом и варить в подсоленной воде (30 г на 1 л воды) в течение 5–7 минут до размягчения. Проваренные баклажаны выложить на наклонно установленную кухонную доску, сверху закрыть второй доской с грузом для отжатия излишка воды. С остывших и отжатых баклажанов снять кожицу и уложить их в банки.

На одну банку вместимостью 0,5 л добавляют 10 г соли и 30 г 5 %-ного столового уксуса.

Банки наполнить на 1,5 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными металлическими крышками и установить на 70 минут в кастрюлю с водой, нагретой до 60° С, для стерилизации. После обработки банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком, охладить, а затем убрать на хранение в холодное место.

Салат из баклажанов или патиссонов, помидоров и алычи

1 кг баклажанов или патиссонов, 1 кг помидоров, 2 кг алычи, соль, сахар, 8–10 шт. черного душистого перца горошком, 8–10 шт. черного горького перца горошком, 5–6 бутонов гвоздики, 15 г семян

кориандра.

Отобранные баклажаны или патиссоны тщательно промыть под струей холодной воды и, удалив плодоножки, нарезать крупными кусками, после чего бланшировать в кипящей воде в течение 5–10 минут. Свежесобранные, хорошо промытые и отсортированные плоды алычи бланшировать 2–3 минуты в горячей воде, затем быстро остудить в холодной воде, очистить от кожицы, переложить в отдельную посуду, поставить на огонь и варить с добавлением небольшого количества воды при постоянном помешивании. Вареные плоды протереть через сито с отверстиями диаметром 1 мм.

Свежесобранные помидоры тщательно промыть, обсушить на чистой салфетке или полотенце, бланшировать в течение 3–4 минут, опустить в холодную воду и быстро очистить от кожицы. Нарезанные крупными дольками помидоры добавить в подогретое пюре из алычи, все перемешать, поставить массу на огонь и вновь варить, постоянно помешивая, в течение 20–25 минут. В конце варки в смесь необходимо добавить приготовленные ранее кусочки баклажанов или патиссонов, соль, сахар, специи и пряности.

Полученную массу перемешать и варить еще 3–4 минуты, затем расфасовать по заранее вымытым и простерилизованным банкам.

Заполненные овощной смесью банки накрыть чистыми (хорошо вымытыми и простерилизованными) крышками, поставить в стерилизатор и стерилизовать 20–30 минут, после чего герметично закрыть и, перевернув вниз горлышком, охладить при комнатной температуре.

Салат из баклажанов, брусники и яблок

1 кг баклажанов, 1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 стакан воды, 3–4 бутона гвоздики, черный перец горошком, 50 г сахара, соль, кардамон.

Баклажаны тщательно промыть под струей холодной воды и нарезать небольшими кусочками. Такой салат можно приготовить и из баклажанов, предварительно очищенных от кожицы.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать маленькими дольками, после чего переложить в чистый таз или большую кастрюлю, залить кипяченой водой и варить на слабом огне до полного размягчения.

Полученную яблочную кашицу горячей протереть через сито

и смешать с предварительно перебранными, промытыми и бланшированными в горячей воде в течение 2–3 минут ягодами брусники и нарезанными кусочками баклажанами. Все тщательно перемешать, добавить сахар, соль, специи и пряности, поставить на огонь и варить при постоянном помешивании 20–25 минут.

Полученную массу разложить по заранее подготовленным (тщательно вымытым и простерилизованным) банкам. Накрыть их крышками и стерилизовать в течение 20–30 минут (в зависимости от объема банки). После этого их герметично закрыть и, перевернув вниз горлышком, охладить при комнатной температуре.

Баклажаны по-гречески

На 5-литровую банку: 3,6 кг свежих баклажанов, 2,8 кг репчатого лука, 150 г петрушки и укропа, 2,5 кг красных помидоров, 700 г растительного масла, 90 г соли, 100 г сахара, 0,3 г черного молотого перца, 0,5 г душистого молотого перца.

Баклажаны вымыть в холодной воде, снять с них кожицу и, сделав несколько продольных разрезов, жарить целиком в прокаленном растительном масле. Репчатый лук почистить, вымыть в холодной воде, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до появления золотистого оттенка. Зелень мелко нашинковать. Обжаренный лук смешать с зеленью и 40 г соли.

Для приготовления томатного соуса помидоры вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. Затем варить в эмалированной кастрюле до уменьшения объема на треть. К полученной смеси добавить сахар, обжаренный лук, нарезанную зелень, черный молотый и душистый перец, соль.

Готовые баклажаны можно нафаршировать смесью лука и зелени, а можно уложить в банки, разрезав вдоль. Расфасовку по банкам проводить послойно, чередуя баклажаны и соус. Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70° С, для стерилизации. Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100° С из расчета 60 минут для полулитровых и 90 минут для литровых. После стерилизации банки закрыть.

Овощная закуска

1 кг алычи, 500 г помидоров, 300 г сладкого перца, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, соль, сахар, 8–10 шт.

черного душистого перца горошком, 8–10 шт. черного горького перца горошком, 5–6 бутонов гвоздики, 1–2 г порошка корицы, 15 г семян кориандра.

Свежесобранные и отсортированные плоды алычи бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, затем быстро остудить в холодной воде, снять кожицу и варить до размягчения.

Помидоры тщательно вымыть, несколько минут бланшировать в горячей воде, быстро остудить, снять кожицу и нарезать крупными дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полукольцами. Репчатый лук очистить от кожуры, нарезать тонкими кольцами. Морковь очистить, хорошо вымыть и нарезать тонкой и мелкой соломкой. Зубчики чеснока очистить и истолочь в ступке.

В слегка подогретое пюре из алычи добавить овощи и толченый чеснок. Все тщательно перемешать, поставить на огонь и варить при постоянном помешивании в течение 20–30 минут. В конце варки положить соль, сахар, специи и пряности. Полученную массу горячей разложить по банкам. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать 15–30 минут. После этого банки герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Баклажаны кружевные жареные

На 5-литровую банку: 4 кг свежих баклажанов, 500 г растительного масла, 2 средних лимона, 250 г петрушки.

Свежие баклажаны вымыть в холодной воде, снять с них кожицу и нарезать кружками толщиной 1,5–2 см. Нарезанные кружки уложить слоями на тарелке, отдельно просаливая каждый слой, из расчета 60 г соли на 1 кг баклажанов. Через 15–20 минут кружки тщательно промыть и обжарить с двух сторон на сковороде в прокаленном растительном масле до появления корочки.

Зелень вымыть в холодной воде. Лимоны вымыть, ошпарить кипятком и нарезать тонкими кольцами. Свободное место в банках заполнить прокаленным растительным маслом.

Обжаренные кружки баклажанов уложить в сухие чистые банки послойно, прокладывая между слоями лимонные кружки и зелень. Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 50° С, для стерилизации. Воду в кастрюле довести до кипения. Держать банки в воде с температурой 100° С из расчета 90 минут для

полулитровых и 110 минут для литровых. После стерилизации банки закрыть.

Соки, компоты, вино, ликеры

Как известно, из различных фруктов можно приготовить очень вкусные и полезные соки, компоты, вина и ликеры. Но здесь есть свои тонкости.

Сок – это высокопитательный продукт, сохраняющий почти все основные свойства свежего сырья. В соке содержатся сахара, кислоты, минеральные соли, дубильные, красящие и пектиновые вещества, эфирные масла и незначительное количество витаминов. Качество соков во многом зависит от исходного качества сырья. Для приготовления соков берут свежесобранные плоды и ягоды в стадии полной зрелости. Сок из перезрелых плодов плохо выделяется и хуже по качеству, в соке из недозрелых – меньше биологически активных веществ. Для получения томатного сока отбирают только зрелые плоды, с прозеленью и перезрелые непригодны.

Сахарный сироп добавляют в сок с мякотью, а сахар – в соки без мякоти. Фруктовые напитки готовят из двух-четырех видов соков с добавлением сахарного сиропа. По наличию в соке частиц плодов, ягод и овощей различают соки без мякоти и соки с мякотью (нектары).

Свежеотжатые соки содержат значительное количество взвешенных частиц и потому выглядят мутными, непривлекательными. В домашних условиях полное осветление соков невозможно, да и не так уж необходимо. Достаточно освободить сок от крупной мути и осадка. Для этого сок сначала процеживают через прокипяченную фланель или сложенную в 3–4 слоя марлю, а затем подогревают до 75–80° С в течение 3–4 минут. Лучше всего подогревать сок не на огне, а на водяной бане. Подогретый сок сразу же охлаждают, поместив емкость с соком в холодную воду. Охлажденный сок отстаивают 2 часа, после чего прозрачный сок сливают с помощью резиновой трубки в чистую посуду.

Для компотов нужно отобрать здоровые, неперезрелые фрукты. Для компота из сладких фруктов на 1 л воды добавляется 0,5 кг сахара, а для компота из кислых фруктов на 1 л воды необходимо от 750 г до 1 кг сахара. Хранить компоты лучше всего в стеклянной таре в сухом, темном месте.

Традиционно для приготовления вина используется виноград, однако изготовить вино можно и из других фруктов. Процесс получения вина заключается в следующем. При брожении сахар переходит в спирт: 1 кг отбраживаемого сахара переходит в 0,6 л безводного спирта. Сахар в сок добавляют в два

приема: до брожения и на 5–8-й день. Перед внесением очередной порции сахара ранее внесенный должен полностью перебродить. Сахар добавляют в сухом виде или предварительно растворенным в соке, отобранном от бродящей массы.

Для жизнедеятельности дрожжей, помимо сахара, необходимы азотистые вещества. Однако в соках их немного. Много азотистых соединений содержится в винограде и черной смородине. Для ускорения процесса разложения дрожжей в сок добавляют азотистые вещества в виде хлористого аммония (0,2–0,4 г/л), или 24 %-ного раствора аммиака (нашатырный спирт) (0,2–0,5 мл/л), или 4–5 %-ный раствор аммиака (1,2–3 мл/л).

При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на дрожжевых грибках, находящихся на поверхности ягод. В этом случае разводку готовят следующим образом. За 3–4 дня до приготовления вина собирают чистые спелые ягоды малины, смородины и др. Глубокой осенью используют изюм и сушеные ягоды. Изюм не моют, чтобы не смыть дрожжи; сушеные ягоды обязательно промывают.

В бутылку наливают стакан прокипяченной воды; добавляют 30–40 г сахара и два стакана размятых ягод или горсть сушеных вымытых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место при комнатной температуре. Через три четыре дня разводка готова. Жидкую часть сливают в приготовленный сок. Хранить разводку более 10 дней не рекомендуется. В сок можно вносить только свежую разводку дрожжей; осадочные дрожжи, оставшиеся после предыдущей партии, использовать нельзя.

Приготовленное сусло (сок, вода, сахар, азотистое питание) желательно пастеризовать при 80 ˚С в течение 20 минут, затем охладить до 20˚ С, перелить в чистую емкость и внести разводку в количестве 2–3 % от общего объема. Емкость заполнить не более чем на 3/4 объема. Посуду закрыть ватным тампоном или водяным затвором. Для лучшего сбраживания стеклянную посуду ставят в темное место. Окончание брожения определяют по вкусу (отсутствие сахара) и по расслоению вина. На дне появляется обильный осадок. Вино снимают с него, т. к. длительный контакт с дрожжами придает ему неприятный вкус.

Снятое с дрожжей вино плотно закрывают и ставят в прохладное место для полного осветления. Через 1–1,5 месяца его вторично снимают с осадка, смешивают с сахаром и при необходимости фильтруют.

Для повышения аромата и улучшения вкусовых качеств вина при подслащивании сброженного сока вместо сахара рекомендуется вводить сахарный сироп, который готовят заранее

в сезон созревания плодов и ягод: на 1 кг ягод добавляют 800 г сахарного песка, через 20–30 дней настаивания сок отделяют от ягод, разливают по бутылкам и закрывают прокипяченными пробками, пастеризуют 20 минут при температуре 75 °С. Готовое вино разливают по бутылкам, заполняя их на 3–5 см ниже верхнего уровня горлышка, закрывают полиэтиленовыми или корковыми пробками и хранят в темном помещении при комнатной температуре.

Вино должно быть кристально прозрачным, даже с незначительной легкой мутью оно считается продуктом низкого качества. Вино из вишни, малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины и некоторых сортов яблок в процессе производства и осветления приобретает полную прозрачность и не требует дополнительной обработки; вино из незрелых яблок, крыжовника, белой смородины остается мутным. Для осветления его требуется дополнительная обработка, например фильтрация, которую можно провести через фланель с добавлением в вино пищевого асбеста. Также вино можно обработать и таким способом: разлить в бутылки, закупорить, поставить в водяную ванну (уровень воды до уровня вина), медленно нагреть до 45 °С, оставить в воде до полного охлаждения, а затем профильтровать.

Для ликеров подходят все ароматные плоды, которые должны быть зрелыми, вкусными и душистыми. Готовые ликеры фильтруются до полного очищения и прозрачности. Сахар и спирт добавляются по вкусу.

Томатный сок

Томаты.

Отобрать томаты равномерной окраски, с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей, вымыть их, разрезать ножом из нержавеющей стали на половинки, вырезать место прикрепления плодоножки, затем разрезать на еще более мелкие кусочки и пропустить через мясорубку.

Измельченные томаты поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 95 °С и горячими протереть через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями 0,5 мм. Полученный сок поместить в другую чистую эмалированную посуду, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут, до прекращения образования пены. Горячий сок разлить в сухие подогретые банки, которые накрыть прокипяченными крышками и простерилизовать.

Яблочный сок

Яблоки.

Для сока надо брать только доброкачественные плоды. Яблоки промыть, нарезать ножом из нержавеющей стали небольшими дольками, пропустить через соковыжималку, образовавшийся сок вылить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и разлить в простерилизованные стеклянные банки или бутылки.

Пастеризовать в воде при температуре 85–90 °С: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут. После этого банки закатать жестяными крышками и остудить. Хранить сок надо в сухом прохладном помещении или в холодильнике.

Сок яблочно-томатный

3 л томатного сока с мякотью, 500 г пюре из кислых яблок, 30–50 мл столового уксуса, 75 г сахара, 20 г соли, по 50 г кореньев петрушки и сельдерея, 10 г чеснока, 1–2 г черного молотого перца, гвоздика.

Зрелые помидоры тщательно вымыть и раздавить деревянным пестиком. Выложить в эмалированную кастрюлю и при помешивании довести до кипения. Горячую массу вначале протереть через редкое сито, чтобы отделить семена и кожицу. Затем полученный сок вновь пропустить через густое сито с отверстиями не более 0,6 мм или через 2–3 слоя марли. Томатный сок с мякотью, свежеприготовленное пюре из яблок смешать, добавить по вкусу соль и сахар, подогреть и разлить. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут.

Сок из яблок с барбарисом

400 мл яблочного сока, 200 мл сока из барбариса, 400 мл 40 %-ного сахарного сиропа.

Для сиропа: 1 л воды, 400 г сахара.

Свежие, здоровые ягоды вымыть, перебрать и измельчить. Массу подогреть до 60 °С, выдержать при этой температуре 10 минут и отжать сок. Выжимки залить теплой водой (60 °С), выдержать 30–40 минут и отжать. Полученный сок использовать для приготовления сахарного сиропа. Сироп смешать с ранее

отжатым соком, добавить осветленный яблочный сок, подогреть до 75–80 °С, разлить в банки и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Сок из яблок с вишнями

650 мл яблочного сока, 350 мл вишневого сока, 150 г сахара.

Свежеотжатые яблочный и вишневый соки смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 85 °С, разлить и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 20 минут, 3-литровые – 30 минут.

Сок из яблок с клюквой

700 мл яблочного сока, 120 мл клюквенного сока, 180 мл 70 %-ного сахарного сиропа.
Для сиропа: 1 л воды, 700 г сахара.

Смешать свежеотжатый яблочный сок и клюквенный сок второго отжима, добавить сахарный сироп, довести до кипения и кипятить 2–4 минуты. Сразу же разлить в банки, закрыть, выдержать под одеялом до полного остывания.

Сок из яблок и облепихи

800 мл яблочного сока, 200 мл облепихового сока, 50–70 г сахара, вода.

Ягоды раздавить деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, залить водой, подогреть до 60° С и через несколько часов отжать сок. На 1 кг ягод добавить 1 стакан воды. Затем сок отставить, снять с осадка, процедить. Облепиховый и яблочный сок смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 95° С, быстро разлить до самого верха посуды и сразу же закрыть. Пастеризовать при 85° С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Сок из яблок с рябиной

1 л яблочного сока, 1 л черноплоднорябинового сока, 40–60 г сахара.

Тщательно промытые ягоды черноплодной рябины измельчить. Мезгу нагревать в течение 10–15 минут при

температуре 60–70° С. На 1 кг мезги добавить 3/4 стакана воды. Теплую мезгу спрессовать и полученный сок процедить через фланель или марлю, сложенную в 2–3 слоя. Сок нагреть до 75–78° С, чтобы осели белковые вещества, и снова процедить. Сок из черноплодной рябины и яблочный сок смешать в равных количествах, подогреть, добавить по вкусу сахар. Сок довести до кипения, кипятить 4 минуты, сразу же разлить и закрыть. Если его разливают в 2–3-литровые банки, то пастеризуют при 85 °С полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Сок из айвы

Айва.

Отсортированную айву вымыть, нарезать дольками и пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 6 мм. Измельченную массу спрессовать. Полученный сок слить в эмалированный таз, нагреть до 80 °С, а затем профильтровать. Снова нагреть до 95 °С, разлить в горячие сухие банки, которые накрыть прокипяченными крышками, герметически закрыть, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Нектар из айвы и яблок

1 кг айвы, 2 кг яблок, 300 г сахара.

Вымытые плоды айвы мелко нарезать, залить вровень с плодами водой и разварить под крышкой. В разваренную массу айвы положить нарезанные дольками яблоки и также разварить.

Массу протереть через сито, подогреть, растворить сахар и разлить в подготовленную посуду. Полулитровые банки пастеризовать при 80° С 20 минут.

Сок «Ассорти»

1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг слив, 1 кг помидоров, 800–900 г сахара.

Яблоки, груши, сливы и помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки. Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Все плоды нарезать мелкими кусочками, перемешать с сахаром. Заправить соковарку и варить плоды 45–60 минут с момента закипания воды в соковарке. Горячий сок разлить в

банки и пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут, 3-литровые – 30 минут.

Абрикосовый сок с мякотью

2 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Для приготовления абрикосового сока с мякотью нужно взять перезревшие мягкие абрикосы, тщательно перебрать их, промыть, очистить от плодоножек и удалить косточки.

Подготовленные абрикосы сложить в эмалированную кастрюлю или таз, залить 200 мл воды и прокипятить абрикосы на тихом огне, помешивая. Абрикосы должны стать мягкими. После этого протереть их через сито или дуршлаг.

Сахарный сироп нужно готовить из расчета 300 г сахара на 1 л воды.

В абрикосовое пюре добавить сироп из расчета 500 мл сиропа на 1 л пюре, прокипятить полученную смесь 10 минут и в горячем виде разлить в стерилизованные банки. Сок обязательно нужно закрыть металлическими крышками.

Клубничный сок

5 кг клубники, 1 л воды, 3 кг сахара.

Отобрать зрелые ягоды, тщательно промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем очистить от чашелистиков, переложить в эмалированную чашку и размять толкушкой. Клубничное пюре протереть через сито, профильтровать сок. Оставшуюся на сите мякоть нужно переложить в подходящую емкость, налить туда немного горячей воды и еще раз отжать.

После этого в сок добавить сахар, поставить на медленный огонь, довести до кипения и разлить в стерилизованные банки или бутылки. Емкости с соком стерилизовать в кипящей воде около 10 минут. После этого герметично закрыть и поставить на хранение в темное прохладное место.

Сок из земляники

Земляника.

Землянику промыть под проточной питьевой водой, очистить и перебрать. С помощью соковыжималки выжать сок. Подогреть

сок в эмалированной посуде до температуры 80 ˚С, затем разлить его в стеклянные бутылки или банки. Можно использовать и узкогорлые винные бутылки.

Бутылки или банки заполнить почти доверху, на 1–1,5 см ниже венчика горла. закрыть банки с соком стеклянными или жестяными крышками, а бутылки – пробками с последующей осмолкой. Выдержать в воде при температуре 85 ˚С для пастеризации в течение 15–20 минут.

Можно не делать этой выдержки, а вместо этого нагреть сок в кастрюле до 90–95 ˚С и сразу же разлить в подготовленные горячие банки или бутылки. Закрыть банки стерилизованными крышками, а бутылки – проваренными в воде пробками и залить их смолой.

Сок из черной смородины натуральный

1 кг смородины, 120 мл воды.

Подготовленные ягоды смородины пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5 мм. Измельченные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воды, поставить на огонь, подогреть до 70˚ С и выдержать при этой температуре 15–20 минут. После выдержки ягоды спрессовать.

Полученный сок поместить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться в течение 2–3 часов, а затем профильтровать. Далее сок нагреть до 95˚ С и разлить в сухие подогретые банки, которые накрыть прокипяченными крышками, закрыть, установить вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить.

Сок из крыжовника

1 кг измельченного в мясорубке крыжовника, 500 мл воды.

Для приготовления сока нужно отобрать здоровые неповрежденные ягоды, тщательно промыть их в большом количестве воды, дать стечь воде и прокрутить ягоды через мясорубку. Полученное пюре переложить в эмалированную емкость для варки и залить подогретой до 80˚ С водой.

Смесь необходимо нагреть, не доводя до кипения, выдержать около 30 минут на медленном огне. Готовый сок следует процедить и перелить в простерилизованные банки, после чего герметично закрыть крышками.

Сок из вишни

Вишня.

Из плодов удалить косточки, пропустить их через мясорубку с решеткой, диаметр отверстия которой 6 мм, а затем спрессовать. Полученный сок слить в эмалированную кастрюлю и дать ему отстояться 2–3 часа. После отстаивания сок профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли. Осветленный сок нагреть до 95 °С и разлить в горячие банки, которые закрыть лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

Сок из вишни подслащенный

600 г натурального сока, 400 г сиропа.
Для сиропа: 860 мл воды, 220 г сахара.

Сок разбавить сиропом в эмалированной кастрюле при температуре 95° С и в горячем состоянии разлить в подогретые сухие банки, герметически закрыть их лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком. Накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Сок из слив

1 кг слив, 100 мл воды.

Сливы сплющить руками, удалить косточки, положить в эмалированную кастрюлю, добавить воды и нагревать в течение 10 минут до температуры 70° С. Горячие плоды спрессовать.

Полученный сок слить в эмалированную кастрюлю и дать ему отстояться 2–3 часа. После отстаивания сок профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли. Осветленный сок нагреть до 95 °С и разлить в горячие банки, которые закрыть лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

Сок из черешни (первый способ)

Черешня.

Для приготовления черешневого сока рекомендуется использовать созревшие, неповрежденные плоды. Вымытую черешню следует немного обсушить и смять с использованием мельницы для плодов, валики которой настроены на частичную

перемолку косточек. Полученная масса должна отстояться в течение нескольких часов. Затем плоды следует отжать вручную или с помощью домашнего пресса.

Полученный сок необходимо профильтровать, разлить в приготовленные банки или бутылки, простерилизовать в течение 10 минут и герметично закрыть.

Сок из черешни (второй способ)

Черешня.

Сок следует довести до кипения и горячим разлить в приготовленные бутылки или стеклянные банки, которые необходимо наполнить доверху, закупорить прокипяченными пробками или крышками и сразу залить парафином. Сок должен храниться в темном прохладном месте.

Сок из шиповника

1 кг ягод шиповника, 100 г сахара.

Для приготовления сока необходима паровая соковарка. Сок не надо стерилизовать, дабы сохранить максимальное количество витамина С. Отобрать переспелый шиповник, хорошо промыть в проточной воде, загрузить в соковарку. Через час сок слить в сухие чистые банки.

Сок из рябины

Рябина, вода, сахар.

Отобранные ягоды промыть холодной водой, поместить в эмалированный таз и залить водой так, чтобы она только покрыла ягоды. Таз поставить на слабый огонь и кипятить в течение часа до полного размягчения ягод. В процессе кипения ягоды можно раздавливать тыльной стороной ложки. Затем ягоды откинуть на дуршлаг, установленный на эмалированную кастрюлю и устланный марлей, сложенной вдвое. Полученный таким образом сок профильтровать через 4 слоя марли, поставить на огонь, довести до кипения и добавить в него сахар (250 г на 1 л). После полного растворения сахара сок разлить в горячие сухие банки, герметически закрыть их, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Сок из облепихи

1 кг облепихи, 200 мл воды.

Ягоды промыть холодной водой, измельчить их на доске чистой бутылкой, поместить в эмалированную кастрюлю, залить теплой водой, подогреть всю массу до 50° С, а затем спрессовать ягоды. Послученный сок профильтровать через 4 слоя марли, нагреть до 90° С и в горячем состоянии разлить в сухие подогретые банки, которые накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 70° С, для стерилизации. После обработки банки герметически закрыть. Перевернуть вниз горлышком и охладить.

Сок из барбариса

1 кг барбариса, 750 г сахара, 750 мл воды.

Свежие спелые ягоды вымыть, перебрать и измельчить. Массу подогреть до 60° С, выдержать при этой температуре 10 минут и отжать сок. Выжимки залить теплой водой (60° С), выдержать 30–40 минут и отжать. Полученный сок использовать для приготовления сахарного сиропа. Сироп смешать с ранее отжатым соком, подогреть до 75–80° С, разлить в банки. Пастеризовать при 85° С полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Нектар из барбариса

250 г барбариса, 100 г ежевики, 100 г черной смородины, сахар.

Подготовленные ягоды барбариса разварить с небольшим количеством воды и протереть через сито. Ягоды ежевики и черной смородины тоже разварить и протереть через сито.

Все выжимки смешать, залить 1 л горячей воды, довести до кипения и отжать сок. Пюре из ягод и сок смешать, заправить по вкусу сахаром, подогреть до 75–80 °С, разлить в банки.

Пастеризовать при 85 °С полулитровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Сок из апельсинов (первый способ)

1,5 кг апельсинов, 1 л воды, 300–400 г сахара.

Вымытые апельсины нарезать, не удаляя кожицу, уложить в

эмалированную посуду (кастрюлю, таз), налить воды так, чтобы она полностью покрывала плоды, и варить на медленном огне в течение 25–30 минут. Затем слить полученный сок и профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю.

Сок из апельсинов (второй способ)

1,5 кг апельсинов, 1 л воды, 300–400 г сахара.

Приготовленный чистый апельсиновый сок налить в эмалированную посуду, всыпать сахар, прокипятить 10 минут. Готовый сок разлить в простерилизованные теплые банки, закрыть их простерилизованными крышками, а затем, перевернув, охладить.

Сок из актинидии

1 кг актинидии, 100 г сахара.

Зрелые неповрежденные ягоды вымыть в проточной воде, обсушить, раздробить и отжать сок. Добавить по вкусу сахар, подогреть до 90 °С и через 5 минут разлить в подготовленные бутылки. Закрыть и хранить в холодном и темном месте.

Сок из лимонов

1 кг лимонов, 300–400 г сахара.

Готовить сок лучше всего на паровой соковарке или прессе. Нарезанные дольками лимоны сложить в соковарку слоями, пересыпая каждый слой сахаром. Сварить.

Готовый сок через отводной шланг залить в горячие сухие банки, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить так до полного остывания.

Хранить сок в темном прохладном месте.

Сок из мандаринов

1 кг мандаринов, 300–400 г сахарного сиропа.
Для сиропа: 600 г воды, 600 г сахара.

Помыть мандарины, разрезать на половинки, вынуть из них семена. Потом снять корку, нарезать ее кусочками и использовать для приготовления цукатов. Плоды спрессовать. Полученный сок

профильтровать через сито, налить в эмалированную посуду и нагревать при высокой температуре в течение 12 минут. Добавить густой сахарный сироп.

Готовый горячий сок налить в чистые и сухие банки, закрыть крышками и пастеризовать при температуре 80° С. Времени для пастеризации требуется немного: для полулитровых банок – 15 минут, для литровых – 20 минут. Затем банки герметично укупорить крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из крыжовника

1 кг ягод, 1 л воды, 500 г сахара.

Отобрать неповрежденные ягоды с хорошей окраской, тщательно промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. После этого крыжовник следует обдать кипятком, поместить в подготовленные банки и залить горячим сиропом из сахара и воды. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 30 минут. После стерилизации банки с компотом сразу же закрыть и охладить.

Компот из клубники

5 кг клубники, 2 кг сахара, 1 л воды.

Для компота лучше всего подойдут некрупные плотные плоды конусообразной формы. Отобранную клубнику необходимо тщательно промыть, удалить чашелистики, разложить по банкам и равномерно залить все банки кипящим сиропом. В случае нехватки сиропа следует долить кипящую воду.

Время стерилизации приготовленных банок – 10 минут. Простерилизованные банки следует тщательно закрыть крышками и поставить на хранение в темное прохладное место. Срок хранения клубничного компота составляет не более 5 месяцев, так как при дальнейшем хранении он приобретает горьковатый привкус.

Компот из клубники без воды

4 кг клубники, 1 кг сахара.

Отсортированные ягоды клубники следует промыть, очистить от чашелистиков, поместить в низкий широкий таз и засыпать сахаром. Через 10 часов клубника выделит обильный сок. После

этого ягоды разложить в банки и залить соком. Банки с клубничным компотом нужно накрыть чистыми крышками, простерилизовать в течение 10 минут и герметично закрыть.

Компот из яблок в собственном соку

Яблоки.

Отобрать неповрежденные яблоки, промыть их, нарезать дольками и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду. После этого остудить их в холодной воде и сложить в стерилизованные банки. Из яблок приготовить сок, поставить на медленный огонь, довести до кипения, но не кипятить.

Горячий сок влить в банки с яблоками и стерилизовать: литровые банки – 15 минут, 2-литровые – 25 минут, 3-литровые – 30 минут. После этого сразу же герметично закрыть банки металлическими крышками.

Компот из абрикосов

Абрикосы, 1 кг сахара, 1 л воды.

Для приготовления консервированного компота нужно использовать слегка недозрелые плоды с плотной мякотью и неповрежденной кожицей. Мягкие перезрелые плоды при пастеризации разваривaются, и компот получается мутным.

Готовить компот можно как из целых абрикосов, так и из половинок. Целые абрикосы следует тщательно перебрать, промыть и удалить плодоножки. Если готовить компот из половинок, то абрикосы нужно разрезать пополам по бороздке и удалить косточку.

Подготовленные абрикосы сложить в таз и залить холодной водой. После этого плотно уложить абрикосы в простерилизованные банки, заполнив их примерно на 1/3.

Приготовить сахарный сироп, довести до кипения и заполнить банки с абрикосами.

Существует два способа приготовления консервированного компота из абрикосов: со стерилизацией и без нее. Время стерилизации для полулитровых банок – 8 минут, для литровых – 10–12 минут, для 3-литровых – 25–30 минут. После окончания стерилизации необходимо сразу же закатать банки.

Если готовить компот без стерилизации, то сразу после заполнения банок с абрикосами кипящим сиропом следует прикрыть их простерилизованными крышками и дать остыть.

Остывший сироп нужно осторожно слить в кастрюлю, снова прокипятить его и залить банки кипящим сиропом во второй раз. Затем немедленно закатать их простерилизованными крышками.

Закатанные банки с компотом следует перевернуть вверх дном, поставить на пол, укутав теплым одеялом. В таком положении нужно продержать банки в течение 12 часов. После этого можно ставить компот на хранение.

Компот из вишни

500 г вишни, 0,5–1 кг сахара, 1 л воды.

Ягоды вишни перебрать, вымыть, плотно уложить в стерилизованные банки по плечики и залить сиропом, остуженным до 60 °С. Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде. Время стерилизации: полулитровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15 минут, трехлитровые – 30 минут. Сразу после стерилизации закрыть крышками, поставить банки на крышки и оставить до полного охлаждения.

Вишнево-абрикосовый компот

1,6 кг вишни, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара, вода.

Плоды вперемешку уложить в чистые банки, залить горячим сахарным сиропом. Наполненные банки закрыть прокипяченными крышками, простерилизовать, герметически закрыть, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить.

Черешневый компот

2 кг черешни, 1 л воды, 600 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Черешневый компот следует готовить из черешни только одного сорта и цвета. Плоды следует разложить в приготовленные банки и залить сиропом. Сироп следует распределить поровну в каждую банку и долить кипящей водой. Простерилизовать 15 минут, закрыть и перевернуть банки. Компот из красных черешен станет вкуснее, если его залить вишневым сиропом.

Компот из клубники

1,5 кг ягод, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Для компота следует выбрать крупные ягоды с яркой окраской и плотной мякотью. Отобранную неповрежденную клубнику очистить от плодоножек, тщательно промыть в большом количестве воды. После того как стечет вода, насыпать клубнику в стеклянные банки по 300 г одну 1 пол-литровую банку.

Приготовить сироп из воды и сахара, залить горячим в банки с клубникой. Сироп должен покрывать ягоды. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 10 минут. После этого сразу же герметично закрыть и поставить на хранение в темное прохладное место.

Сливовый компот

500 г слив, 1 л воды, 400 г сахара.

Отобрать плоды без механических повреждений одинаковой степени зрелости, тщательно промыть и, разрезав пополам, удалить косточки. Приготовить сироп из воды и сахара. Простерилизованные банки заполнить плодами и залить горячим сиропом. Время стерилизации компота – 20 минут. После этого банки следует герметично закрыть, охладить и поставить на хранение в темное прохладное место.

Компот из смородины

2 кг смородины, 2 кг сахара, 1 л воды.

Смородину перебрать, тщательно промыть, немного подсушить и засыпать в подготовленные банки. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения и залить им смородину. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 8–10 минут, после чего сразу же герметично закрыть.

Компот из алычи

Алыча.
Для сиропа: 1 л воды, 700 г сахара.

Надколоть плоды заостренной палочкой в нескольких местах и плотно уложить в банки. Залить горячим сиропом немного выше уровня плодов, стерилизовать банки в кипящей воде, затем закатать компот железными крышками.

Компот из кабачков и алычи

Кабачки, желтая алыча.
Для сиропа: 1 л воды, 200 г сахара.

Зрелые кабачки средних размеров очистить от кожуры и разрезать на 4 части. Ложкой выдолбить сердцевину, а оставшуюся часть нарезать кубиками размером 1 см. В приготовленные банки положить желтую алычу (красная портит цвет кабачков), сверху положить кабачки и залить кипящим сиропом.

Накрыть крышками и оставить до полного остывания. Затем сироп слить, вскипятить и снова залить в банки, герметично укупорить. Компот отличается приятным ананасовым вкусом.

Компот из ежевики

500 г ягод, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Отобрать спелые плотные ягоды без механических повреждений, удалить плодоножки и промыть в большом количестве воды. После того как вода стечет, следует уложить ягоды в подготовленные банки. Из сахара и воды сварить сироп и залить им ягоды.

Банки с компотом накрыть крышками и стерилизовать в течение 10 минут. После этого сразу же закрыть. Хранить в темном прохладном месте.

Компот из айвы

500 г айвы, 500 г сахара, 1 л воды.

Для приготовления компота следует отобрать неповрежденные спелые плоды одинаковой формы. Перебрать, вымыть и очистить их от кожицы. После этого нарезать дольками и удалить семечки.

Поскольку плод айвы твердый, дольки необходимо пробланшировать перед закладкой в банки. Пробланшировав, остудить дольки айвы в холодной воде и уложить в стерилизованные банки.

Компот из айвы и кизила

100 г айвы, 100 г кизила, 100 г сахара.

Плоды айвы вымыть, очистить от кожуры и нарезать дольками, положить вместе с кизилом в стерилизованную банку, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и оставить на сутки. На второй день сироп слить, проварить в течение 30–40 минут, этим сиропом снова залить плоды, банки накрыть крышками и закатать.

Компот из брусники (первый способ)

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Промытые ягоды следует варить в воде 5 минут, затем вынуть из воды, дать ей стечь, засыпать бруснику в стерилизованные банки, залить сиропом, стерилизовать 30 минут и закатать.

Компот из брусники (второй способ)

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Ягоды, залитые небольшим количеством воды, нагреть в закрытой эмалированной посуде. Когда начнется выделение сока, кастрюлю открыть и выпаривать воду 20 минут, давая содержимому загустеть. Затем следует засыпать сахар и, осторожно помешивая, пока сахар не растворится, кипятить около 10 минут. Готовое варенье расфасовать в приготовленные банки, закатать и перевернуть.

Компот, приготовленный таким образом, должен быть желеобразной консистенции.

Компот из брусники с грушами или яблоками

1 кг брусники, 500 г груш или яблок, 1 кг сахара.

Промытые ягоды брусники слегка потушить в закрытой кастрюле до начала выделения сока, залить кипящим сиропом, добавить нарезанные кубиками или ломтиками груши или яблоки, немного поварить, расфасовать в стерилизованные банки, стерилизовать 25 минут, закатать и перевернуть.

Компот из винограда

500 г винограда, 1 л воды, 300 г сахара.

Отобрать спелые ягоды крупноплодного винограда с твердой кожицей, без внешних повреждений. Ягоды отделить от кистей и аккуратно промыть холодной водой. Просушить и поместить в подготовленные банки. Из сахара и воды приготовить сироп и залить им виноград. Простерилизовать в течение 20 минут и закрыть.

Компот из черники

1 кг черники, 1 кг сахара.

Тщательно очищенные и промытые ягоды расфасовать в простерилизованные банки или бутылки, залить горячим сиропом и после 20-минутной стерилизации герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Компот из груш (первый способ)

500 г груш, 500 г сахара, 1 л воды, раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Спелые здоровые груши без видимых повреждений тщательно промыть, удалить плодоножки и семенные камеры. Положить на 15–20 минут в раствор лимонной кислоты.

Поместить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Простерилизовать в течение часа, закрыть и охладить.

Компот из груш (второй способ)

500 г груш, 1 л воды, 1 кг сахара, раствор винной кислоты (5 г кислоты на 1 л воды).

Спелые здоровые плоды тщательно промыть, разрезать на половинки, удалить сердцевины и плодоножки и поместить в раствор винной кислоты. Через 15 минут слить раствор и положить груши в банки. Залить горячим сиропом. Простерилизовать 25 минут, закрыть и охладить.

Компот из яблок

Яблоки, 1,3 л воды, 300 г сахара.

Отобрать доброкачественные яблоки, промыть в холодной воде, вынуть сердцевины. Крупные яблоки можно нарезать

половинками или дольками. Сложить в чистые банки. Очищенные и нарезанные яблоки быстро темнеют, поэтому желательно, чтобы сироп был готов к тому времени, когда яблоки будут заложены в банки. Залить горячим сиропом яблоки, слить его снова в ту же посуду, где он кипятился, и снова вскипятить. После второй заливки закатать банки крышками, перевернуть их вверх дном до полного остывания. Когда компот остынет, банки поставить в прохладное сухое помещение для хранения.

Сироп готовится следующим образом: в кастрюлю налить воду и высыпать туда сахар, довести до кипения и залить яблоки в банках.

Компот из яблок в собственном соку

Яблоки.

Отобранные и промытые яблоки, нарезанные дольками или в целом виде опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и сложить в подготовленные банки.

Свежеприготовленный яблочный сок довести до кипения, но не кипятить, залить его в банки с яблоками и пастеризовать при температуре 85° С: литровые банки – 15 минут, 2-литровые – 25 минут, 3-литровые – 30 минут.

Персиковый компот

2 кг персиков, 1 л воды, 800 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Для компота рекомендуется брать персики тех сортов, у которых легко удаляются косточки. Плоды следует разрезать пополам и удалить косточки. Кожицу снимать не рекомендуется – компот из неочищенных персиков ароматнее.

Сироп для компота можно приготовить из расколотых и проваренных в течение 5 минут косточек. Отвар следует процедить, положить сахар и лимонную кислоту. Плоды надо уложить в банки и залить кипящим сиропом. Стерилизовать банки следует 15 минут.

Компот из персиков и винограда

350 г персиков, 150 г винограда, 2 л воды, 180 г сахара.

Персики промыть, очистить от кожицы. Если плоды крупные, разрезать пополам и удалить косточки, а мелкие целиком

уложить в стерилизованные банки, добавить перебранные и промытые ягоды винограда, залить горячим сиропом и, накрыв крышками, оставить на сутки. На следующий день сироп слить, еще раз прокипятить, снова залить плоды, банки накрыть крышками и закатать.

Компот из мандаринов

Мандарины. Для сиропа: 1 л воды, 1 кг сахара.

Отобрать зрелые плоды, без плесени и гнилых пятен. Перед консервированием очистить их от кожуры и белых волосков, опусть дольки на полминуты в горячую воду (85° С), а затем в холодную, уложить в банки, залить горячим сиропом, простерилизовать и закатать.

Компот из фейхоа

1/2 кг фейхоа, 2 л воды, 180 г сахара.

Вымыть плоды фейхоа, обрезать кончики, плотно уложить в горячую стерилизованную банку, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и оставить на сутки. На второй день сироп слить, проварить в течение 30–40 минут, снова залить плоды сиропом, банки накрыть крышками и закатать.

Компот из рябины (первый способ)

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

При изготовлении компота желательно использовать крупные плоды рябины. Отобрать созревшие и ярко окрашенные плоды. Лучше собирать их после первых морозов, чтобы они были более сладкими.

Ягоды рябины отделить от кистей, аккуратно удаляя черешки, и вымыть. Когда вода стечет, несколько минут прокипятить в сиропе, пока они не станут мягкими. Потом их вынуть и доверху насыпать в банки. Сироп снова довести до кипения и сразу же залить в банки.

Компот из рябины (второй способ)

1 кг рябины, 500 г сахара, 1 л воды.

Ягоды рябины перебрать, промыть, бланшировать. Засыпать в стерилизованные стеклянные банки емкостью 0,5–1 л, залить горячим сахарным сиропом вместе с яблочным, грушевым или другим фруктовым соком. Пастеризовать в кипящей воде не менее 5 минут и сразу же закатать стерилизованными крышками.

Компот из барбариса

Барбарис.
Для сиропа: 1 л воды, 700 г сахара.

Вымытые и очищенные плоды уложить в банки, залить горячим сиропом, прогреть при температуре 85 °С. Стерилизовать полулитровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–20, 3-литровые – 25–30 минут.

Компот из боярышника

Боярышник.
Для сиропа: 1 л воды, 500 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Созревшие плоды боярышника вымыть, разрезать, очистить от семян, уложить в горячие банки, залить сахарным сиропом и закатать.

Компот из грецких орехов (первый способ)

Ядра грецких орехов.
Для сиропа: 1 л воды, 2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты, кусочек корицы, ванильный сахар, 4 бутона гвоздики.

Орехи молочно-восковой степени зрелости наколоть толстой иглой, залить холодной водой, добавить гвоздику и оставить на 2 недели. Воду менять ежедневно, чтобы не началось брожение. Вместе с орехами положить железный предмет, чтобы ускорить их потемнение. После этого орехи уваривать, пока они не будут легко протыкаться иголкой. Охладить, орехи вынуть, переложить в банки и залить горячим сиропом с пряностями. Стерилизовать в кипящей воде, после стерилизации сразу охладить и закатать.

Компот из грецких орехов (второй способ)

Ядра грецких орехов.
Для сиропа: 1 л воды, 2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты,

кусочек корицы, ванильный сахар, 4 бутона гвоздики.

Орехи молочно-восковой степени зрелости наколоть толстой иглой, вымочить в воде и разварить до мягкости. В 1 л кипящей воды растворить 750 г сахара. Горячим сиропом залить орехи и оставить на сутки. Затем сироп слить, прибавить 250 г сахара, довести до кипения и вновь залить орехи. Положить гвоздику и щепотку ванильного сахара. Через сутки вновь слить сироп, добавить в него оставшийся сахар и лимонную кислоту. Орехи уложить в банки и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде, после стерилизации сразу охладить и закатать.

Компот из жимолости

Жимолость.
Для сиропа: 1 л воды, 400 г сахара.

Плоды жимолости съедобной вымыть, очистить от плодоножек, уложить в банки, залить сахарным сиропом, простерилизовать, закатать крышками.

Компот из ирги

700 г ягод ирги, 300 г черной смородины.
Для сиропа: 1 л воды, 250 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Ягоды вымыть, заполнить ими банки, залить кипящим сиропом, простерилизовать и закатать.

Компот из ревеня

Ревень.
Для сиропа: 790 мл воды, 340 г сахара.

Свежие молодые черешки листьев ревеня вымыть в холодной воде, нарезать кусочками длиной 2–3 см и вымочить в холодной воде в течение 10 часов, сменяя ее за это время 2–3 раза.

Затем кусочки бланшировать в кипящей воде в течение 40 секунд, быстро охладить в холодной воде, плотно уложить в сухие чистые банки и залить горячим сахарным сиропом, который готовится следующим образом. В воду добавить сахар и кипятить в течение 15 минут, затем профильтровать раствор через 4 слоя марли, вновь довести сироп до кипения и залить им ревень.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными

крышками и установить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. По окончании обработки банки герметически закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Вишневка

1 кг вишни, 400 г сахара, 1/2 л водка.

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место.

Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

Сливянка

Сливы, сахар, водка.

В бутыль с широким горлом насыпать (по самое горло) спелых венгерских слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль пробкой. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром, сколько войдет. Снова бутыль закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Наливка «Ассорти»

1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в 3-литровую бутыль поочередно насыпать сначала клубнику, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, насыпать их в эту же бутыль и пересыпать таким же количеством сахара. Таким же образом добавить в бутыль и остальные ягоды. С самого начала бутыль с ягодами выставить на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль выдержать на солнце еще 2 недели. Затем залить водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно

закупорить пробкой и поставить на 1 месяц в холодное место. Затем процедить, разлить наливку в бутылки, закупорить пробкой. Наливка будет готова через 3–4 месяца.

Терновка

5 кг терна, 2,5 кг сахара, 4,5 л водки.

Хорошо промытые и обсушенные плоды положить в бутыль, пересыпать сахаром, завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него водку и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, добавить в нее водку, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова через 6 месяцев.

Рябиновое вино

1 кг ягод, 1 л воды, сахар, азотистое питание, 20 мл разводки.

Вино можно приготовить как из подмороженных, так и из собранных до заморозков ягод, горечь из которых удалить путем обработки их холодом в морозильной камере холодильника в течение 8–12 часов. Ягоды измельчить и спрессовать, залить водой, добавить 200 г сахара, азотистое питание и дрожжи. Сбраживать в течение 7 дней, затем при помощи соковыжималки отделить сок, положить в него 140 г сахара на 1 л. Сбродившее вино снять с осадка, осветлить, подсластить и разлить по бутылкам.

Шампанское из крыжовника

3 кг крыжовника, 2 кг сахара, 5 л воды.

В 10-литровую бутыль положить крыжовник, сахар, добавить воду. Закрыть гидрозатвором и оставить бродить на 40 дней. Разлить вино по бутылкам, укупорить, поставить в холодильник на месяц. Далее осторожно выпустить накопившийся газ, снова закрыть пробкой и оставить в прохладном месте.

Вино из черноплодной рябины

2 кг черноплодной рябины, 1 кг яблок, сахар, вода.

Взять 10-литровую бутыль, положить туда ягоды, яблоки, 1 кг сахара и залить водой так, чтобы 1/3 бутылки осталась свободной. Бутыль неплотно закрыть крышкой, чтобы выходил газ, и оставить в темном месте, ежедневно взбалтывая содержимое. Через неделю досыпать еще 1 кг сахара и продолжать ежедневно перемешивать. Через неделю повторить процедуру. Через две недели после этого в последний раз перемешать, а через месяц добавить в вино 200 г сахара. Если пошли пузырьки, то напиток недобродил. В таком случае нужно засыпать еще 200 г сахара, перемешать и оставить еще на месяц. По окончании данного срока снять вино с осадка и разлить в приготовленные бутылки.

Малиновое вино

1 кг малины, 400 мл воды, сахар, 0,4 г азотистого питания, 50 мл разводки.

Плоды взвесить и поместить в сосуд, добавить туда воды, 150 г сахара, азотистое питание и разводку дрожжей. Массу подбраживать 7–10 дней, затем сусло процедить, поместить в чистый сосуд и на 1 л добавить 180 г сахара. После окончания брожения вино снять с дрожжевого осадка, поставить в прохладное место для осветления. Прозрачное вино подсластить сахаром, разлить по бутылкам и поставить на хранение.

Ликер из черешни

Черешня, коньяк.
Для сиропа: 1 кг сахара, 1/2 л вода.

Сложить вымытую черешню без косточек в банки, залить их коньяком так, чтобы он покрыл все ягоды, и выдержать в прохладном, темном месте в течение 15 дней. Затем массу спрессовать, выжать сок, добавить в него сироп, профильтровать и разлить в бутылки.

Вишневый ликер

2 кг вишни, 1 кг сахара, спирт.
Для сиропа: 1 л воды, 1,5 кг сахара.

У вишни удалить косточки, насыпать ее в бутылку с широким

горлышком, пересыпая каждый ряд сахаром, завязать горлышко чистой тканью и дать постоять в течение 20 дней в темном прохладном месте. Затем процедить полученный сок, добавить в него спирт (2 л на 1 л сока) и сахарный сироп.

Ликер из клубники

Клубника, ром.
Для сиропа: 1 кг сахара, 1/2 л вода.

Спелые ягоды вымыть, залить ромом и выдержать в прохладном, темном месте в течение 10 дней. Затем смесь процедить, размешать сок с сахарным сиропом, профильтровать и разлить в бутылки.

Персиковый ликер

1 кг персиков, 1 л спирта.
Для сиропа: 1 л воды, 1,5 кг сахара.

Персики очистить, нарезать кусочками, положить в бутылку, залить спиртом и выставить на месяц на солнце. Затем процедить, смешать с сахарным сиропом, профильтровать, залить в бутылки, закупорить и оставить на хранение в лежачем положении.

Варенье

При приготовлении варенья следует помнить главное правило: варенье должно быть доварено, иначе оно испортится. Готовность варенья можно определить по нескольким признакам. Интенсивное пенообразование прекращается, и варенье начинает кипеть медленнее. Пенка собирается в центре таза и не расходится по краям, ягоды не всплывают на поверхность, а равномерно распределены в сиропе. Одним из самых известных способов проверки готовности варенья является следующий нужно капнуть варенье на блюдце. Если капля не расплывается, значит, варенье готово.

Варенье из абрикосов (первый способ)

1 кг подготовленных плодов, 1 кг сахара, 200 мл воды.

Взять слегка недозрелые неповрежденные абрикосы с плотной мякотью. Отобранные плоды тщательно промыть и дать воде стечь. После этого удалить плодоножки и косточки, предварительно разрезав абрикосы по бороздке.

Очищенные половинки сложить в эмалированный таз или кастрюлю и залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1 кг сахара на 200 мл воды.

Выдержать абрикосы в сиропе в течение 4–5 часов, а затем проварить в три приема с промежутками 8–10 часов. Готовность варенья можно проверить следующим способом: капнуть варенье на блюдечко и посмотреть, как поведет себя капля: если растечется, то варенье еще не готово, а если останется в первоначальном состоянии, то можно считать варенье готовым.

Готовое варенье разложить в горячем виде в подготовленные простерилизованные банки и стерилизовать, прикрыв сухими крышками, в кипящей воде. Время стерилизации полулитровой банки – 10 минут, а литровой – 15 минут.

После окончания стерилизации банки плотно закрыть и остудить на столе при комнатной температуре.

Варенье из абрикосов (второй способ)

1,5 кг сахара, 1 кг подготовленных плодов.

Отобрать слегка недозревшие абрикосы без пятен и

механических повреждений. Хорошо перебрать их, чтобы исключить попадание порченых плодов.

После этого удалить у абрикосов плодоножки и тщательно вымыть плоды. Когда вода стечет, разрезать абрикосы по бороздке и вынуть косточки. Выложить обработанные половинки в эмалированный таз и засыпать сахаром, после чего прикрыть таз и поставить его на ночь в прохладное место. Спустя некоторое время перемешать абрикосы, легонько встряхивая таз.

Когда абрикосы дадут сок, поставить таз на небольшой огонь и варить в 2–3 приема по 15–20 минут, постоянно помешивая и не забывая снимать пенку.

Когда варенье будет готово, выложить его в горячем виде в стерилизованные банки, поверх варенья положить кружок пергаментной бумаги и закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Пергамент поможет в случае необходимости осторожно снять появившуюся плесень.

Если нужно хранить варенье продолжительное время, лучше закатать банки металлическими крышками, предварительно простерилизовав их.

Варенье из абрикосов (третий способ)

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1 стакан воды.
Для известковой воды: 3 л воды, 250 г извести.

Для приготовления известковой воды в 3 л воды растворить известь и дать отстояться. Воду осторожно слить.

Отобрать недозрелые, но уже мягкие плоды, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой. Чтобы плоды не разваривались, поместить их на 1 час в известковую воду, после чего промыть и положить в кипящий сахарный сироп. Варить на слабом огне до готовности в один прием. Фасовать в холодном виде.

Варенье из айвы (первый способ)

1 кг подготовленных плодов, 1,2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты, 400 мл воды.

Необходимо отобрать спелые плоды, тщательно промыть их и вырезать поврежденные места. После этого очистить айву от кожицы и нарезать небольшими кусочками.

По мере чистки дольки опускать в подкисленную лимонной кислотой воду. Кожицу и семенные камеры не выбрасывать:

прокипятив их в воде около 20 минут, вы получите отвар, в котором в дальнейшем будут вариться дольки айвы. Отварив айву до размягчения в полученном отваре, ее следует остудить и переложить в кипящий сироп, приготовленный из сахара и 400 мл отвара. Как только сироп вновь закипит, снять тазик с огня, встряхнуть его несколько раз, чтобы айва перемешалась, и поставить на 6–8 часов в прохладное место, чтобы фрукты пропитались сиропом.

Варить варенье необходимо в 3–4 приема по 5–10 минут. Между варками должно пройти не меньше 6 часов.

В самом конце варки необходимо добавить в варенье немного лимонной кислоты.

Варенье из айвы (второй способ)

1 кг подготовленных плодов, 1 кг сахара, 1 л воды.

Зрелые плоды айвы тщательно вымыть, очистить кожицу. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения. Подготовленную айву натереть на терке с крупными отверстиями прямо над кипящим сиропом. Варить до готовности в один прием. Фасовать в холодном виде.

Варенье из айвы (третий способ)

1 кг айвы, 1 кг сахара, 3 стакана воды.

Айву вымыть, разрезать на 4–8 частей в зависимости от величины, вырезать семенные гнезда, очистить кожицу. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы слегка покрывала плоды, и уваривать.

Когда айва размягчится, добавить сахар и варить на слабом огне до готовности. Фасовать в горячем виде, закрыть и выдержать под одеялом до остывания.

Варенье из айвы (четвертый способ)

1 кг айвы, 700 г сахара, 1 л воды.

Зрелые крупные плоды айвы варить до готовности (пока не размягчатся), разрезать на дольки, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда. Приготовить сахарный сироп, переложить в него дольки айвы и варить их, пока хорошо не уварятся. Затем сироп слить, уварить его и залить дольки айвы. Фасовать в холодном

виде.

Варенье из айвы японской (первый способ)

1 кг айвы японской, 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Вызревшие желтые плоды тщательно вымыть, очистить от кожицы и, удалив сердцевины, нарезать дольками. Подготовленную айву опустить в кипящий сироп, довести до кипения и оставить на несколько часов. Вновь довести до кипения и оставить до охлаждения. Так проделать еще 2 раза, а затем варить до готовности. Чтобы дольки айвы не разварились, периодически встряхивать посуду с вареньем круговыми движениями. Фасовать в горячем виде.

Варенье из айвы японской (второй способ)

1 кг айвы японской, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Плоды очистить, нарезать дольками, положить в посуду с холодной водой и выдержать в ней 2–3 ч, чтобы снизить содержание органических кислот. После этого варить как обычно, в несколько приемов.

Варенье из ананасов (первый способ)

400 г ананасов, 800 г сахара, вода.

Ананасы очистить и нарезать, поместить рядами в глиняную посуду, пересыпая каждый ряд сахаром, плотно закрыть крышкой и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 2 часа. По мере выкипания в кастрюлю добавлять воду. Кипятить таким образом 3 раза.

Приготовленное по данному рецепту варенье отличается тем, что сохраняет вкусовые и ароматические качества ананаса. Если при длительном хранении варенье покрылось плесенью, его можно переварить, добавив немного сахара.

Варенье из ананасов (второй способ)

400 г ананасов, 1,2 кг сахара, 500 мл воды.

Очищенные и нарезанные ананасы поместить в банку. Приготовить сироп густой консистенции, остудить и залить им

ананасы. Оставить на несколько часов (можно на сутки), а затем слить сироп в кастрюлю и прокипятить 2–3 раза. После остывания сиропа снова залить им ананасы.

Через два дня процедуру повторить, а всего нужно выполнить такую варку 4 раза. Готовое варенье горячим поместить в банку.

Варенье из апельсинов

400 г апельсинов, 600 г сахара, 250 мл воды.

Апельсины варить в воде 4–5 часов, периодически доливая горячую воду. Варить следует до размягчения. Одновременно приготовить сироп из воды и 300 г сахара.

Остывшие апельсины нарезать кусочками и залить сиропом, оставить на один день. Затем слить сироп и всыпать в него 100 г сахара, довести до кипения и немного остывшим залить апельсины и снова оставить на день. Эту процедуру повторить еще 4 раза.

По окончании последней варки готовое варенье разложить по банкам, закрыть крышками или просто накрыть плотной бумагой и обвязать шпагатом.

Варенье из апельсиновых корок

100 г апельсиновых (или любых цитрусовых) корок, 800 г сахара.

Для того чтобы приготовить варенье из корок, нужно сначала очистить апельсины (или любые цитрусовые) так, чтобы корки были не очень крупными, а затем высушить их.

Высушенные корки положить в приготовленную посуду, влить воду и поставить на умеренный огонь на 30 минут, до их размягчения.

Приготовить сахарный сироп, поместить в него размягченные корки, довести до кипения, остудить и разложить в банки.

Варенье из арбузных корок

1 кг арбузных корок, 1–1,5 кг сахара, 1 л воды, 10 г питьевой соды, ванилин на кончике ножа.

Очищенные от мякоти и зеленой кожицы арбузные корки нарезать не очень крупными кусками, залить их водой, в которую добавлена сода, дать полежать около 4 часов.

Приготовить сироп из половины необходимого по рецепту сахара. Сироп нужно кипятить 10–15 минут. После того как корки отлежались, их нужно ополоснуть водой, поместить в кипящий сироп. Кипятить в течение 15 минут, снять с огня и слегка остудить. Затем всыпать остаток сахара и уваривать в течение трех часов. За 2 минуты до окончания варки в варенье добавить ванилин. Готовое варенье разложить в стеклянные банки и хранить в прохладном месте.

Варенье из боярышника

1 кг ягод боярышника, 2 г лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа; для сиропа – 1 кг сахара, 300 мл воды.

Отобрать неповрежденные ягоды боярышника, удалить плодоножки, хорошо промыть и сложить в эмалированную посуду.

Приготовить сироп, залить им ягоды, оставить на 10 часов для отстаивания, а затем уварить до нужной консистенции. Для улучшения вкуса в варенье в конце варки желательно добавить лимонную кислоту и ванилин. Горячее варенье разложить в банки, плотно закрыть крышками, перевернуть и поставить на хранение в прохладное место.

Варенье из брусники

1 кг брусники, 2 кг сахара, 200 мл воды.

Перебрать бруснику, тщательно промыть и проварить в малом количестве воды 10–15 минут.

Приготовить сахарный сироп, опустить в него размягченные плоды и варить до готовности. Готовое варенье уложить в простерилизованные банки и поставить в прохладное место.

Варенье из брусники и яблок

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 500 г яблок.

Тщательно отсортированные и промытые ягоды брусники и нарезанные дольками яблоки бланшировать в кипящей воде, залить кипящим сиропом и варить до готовности. Варенье следует расфасовать в приготовленные стерилизованные банки и закатать.

Варенье из вишни (первый способ)

1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара, 200 мл воды.

Ягоды варят как с косточками, так и без них, причем варенье без косточек считается более качественным. После удаления косточек вишню пересыпать послойно сахаром и дать полежать 2–3 часа, после чего варить на медленном огне до готовности. Можно залить ягоды горячим сиропом и в таком виде оставить на 3–4 часа, после чего варить до готовности на умеренном огне.

Варенье из вишни (второй способ)

1 кг вишни, 1,5 кг сахара, 100 мл воды.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, подождать, пока стечет вода, вынуть косточки. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, аккуратно перемешать деревянной лопаточкой, поставить на огонь, довести до кипения. Снять с огня, дать остыть, снова поставить на огонь, варить до готовности.

Варенье из винограда

1 кг винограда, 1–1,5 кг сахара (в зависимости от сорта винограда), 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Варенье из винограда обычно варят в 2–3 приема. Вкусное варенье получается из ягод с плотной мякотью. Спелые ягоды отделить от плодоножек, удалить поврежденные, загнившие и с другими дефектами, хорошо промыть в холодной воде, после чего бланшировать в кипящей воде 1 минуту. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, опустить в кипящий сахарный сироп и после закипания оставить на 5–8 часов. Затем сахарный сироп слить, вторично вскипятить, после чего в него снова погрузить ягоды и еще раз снять с огня на такое же время. Варенье доводить до готовности на слабом огне.

При варке варенья из винограда зеленых сортов в воду для бланширования положить несколько свежих листьев вишни. Это делается для того, чтобы не изменился цвет ягод. Перед окончанием последней варки на 1 кг ягод добавить 2–3 г лимонной кислоты, а для улучшения аромата – немного ванилина.

Варенье из винограда по-грузински

1 кг ягод, 1 кг сахара, 200 мл воды.

Главная особенность этого варенья заключается в том, что в готовом виде ягоды должны оставаться целыми. Поэтому виноград нужно выбирать качественный, с крупными мясистыми плодами и прочной кожицей. Ягоды опустить в горячий сахарный сироп, выдержать 30 минут, затем варить на слабом огне до полной готовности. Перед тем как снять с огня, добавить в варенье ванильный сахар на кончике ножа.

Традиционное грушевое варенье (первый вариант)

1 кг груш, 2 кг сахара, 600 мл воды.

Здоровые спелые груши, лучше крупные, тщательно промыть, удалить плодоножки, очистить от кожицы, вырезать сердцевины. Подготовленные груши поместить в холодную воду – это поможет избежать потемнения. Из сахара и воды сварить сироп. Груши аккуратно вытереть мягкой салфеткой и погрузить в горячий сироп. Варить до готовности. Затем груши вынуть, а сироп продолжать варить. Остудить. Груши переложить в подготовленные сухие банки, залить сиропом и закрыть.

Традиционное грушевое варенье (второй вариант)

1 кг груш, 750 г сахара, 150 г воды, половинка лимона, кусочек ванили или ванильный сахар, 1 ст. л. столового уксуса.

Груши очистить от кожицы, разрезать на половинки, удалить семенные гнезда и класть по мере готовности в воду с уксусом. Довести до кипения поллитра воды, положить в нее подготовленные груши и варить около 7 минут. Затем груши вынуть, дать стечь воде.

Сварить сахарный сироп, положить кусочек ванили, выдавить лимонный сок. В кипящий сироп поместить груши, довести до кипения и оставить. Через несколько часов снова довести до кипения и варить до готовности около 30 минут. Фасовать в горячем виде, закрыть и перевернуть вверх дном.

Грушевое варенье с лимоном

1 кг груш, сок 1 лимона, 0,8–1 кг сахара.

Здоровые, неповрежденные, спелые груши промыть холодной

водой, очистить от кожицы, удалить плодоножки и сердцевины. Нарезать небольшими кусочками. Уложить слоями в эмалированную посуду, пересыпая каждый слой сахаром и добавляя лимонный сок. Дать постоять в течение 24 часов, после чего слить образовавшийся сок и поставить на огонь. Вскипятить, снять пену и погрузить в сок груши. Варить до готовности. Остудить, переложить в банки и закрыть.

Варенье из дыни (первый способ)

500 г дыни, 500 г сахара, 200 мл воды.

Для приготовления варенья лучше использовать не совсем созревшую дыню. Очистить, нарезать дыню небольшими кусками, сложить в эмалированную посуду и поставить в холодное место не менее чем на 2 часа.

Сахарным сиропом залить дыню, оставить на некоторое время, а затем кусочки вынуть шумовкой и несколько раз прокипятить сироп, снимая образующуюся при кипении пенку. В кипящий сироп опустить кусочки дыни и варить их до готовности.

Варенье разложить в простерилизованные банки, накрыть крышками или пергаментной бумагой, перевязав шпагатом, и поставить в прохладное место на хранение.

Варенье из дыни (второй способ)

500 г дыни, 500 г сахара, 200 мл воды, ванилин и лимонная кислота на кончике ножа.

Дыни очистить от кожуры, удалить семена, разрезать на мелкие кусочки прямоугольной формы или кубики толщиной 2–3 см.

Нарезанную дыню бланшировать в кипящей воде 3–5 минут в зависимости от спелости и охладить. Перед варкой залить кусочки сиропом. Часть сиропа оставить для последующей заливки. Варить в 3 приема с перерывом в 8 часов. Перед каждой очередной варкой добавлять сироп. Перед последней варкой можно добавить ванилин и лимонную кислоту.

Варенье из ежевики и яблок

500 г ежевики, 1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 200–400 мл воды.

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать дольками и положить в кипящий сироп. Ежевику очистить от плодоножек, хорошо промыть в холодной воде и откинуть на дуршлаг или сито. Дать полностью стечь воде. Засыпать небольшим количеством сахара и оставить на 3–4 часа. В кипящий сироп с яблоками добавить полученный сок из ежевики и продолжить варку.

За 5–7 минут до готовности опустить ежевику в кипящий сироп с яблоками.

Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (шелковицы) (первый способ)

1 кг ягод в равной пропорции, 1,5 кг сахара.

Ягоды должны быть созревшие, но не переспелые. Сначала очистить их от плодоножек. Если на ягодах замечены мелкие личинки жучков, их необходимо погрузить на несколько минут в холодный раствор поваренной соли крепостью 1,5–2 %. Тогда личинки всплывают на поверхность и их легко можно удалить.

Подготовленные ягоды залить сиропом, довести до кипения, варить на слабом огне 5 минут и охладить примерно до 20–30° С. Второй раз варить 10 минут, снова охладить и в третий раз варить до готовности.

Поскольку все эти ягоды очень нежные, для их лучшего сохранения иногда применяется другой способ варки. Ягоды, залитые сиропом, выдержать 3–4 часа. Затем вынуть ягоды из сиропа, уложить на сито, дуршлаг или решето. Сироп уварить до кипения. Ягоды осторожно всыпать в готовый сироп и варить на слабом огне до готовности.

Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (шелковицы) (второй способ)

1 кг ягод в равной пропорции, 1,5 кг сахара.

Можно пересыпать ягоды сахаром, выдержать 6–8 часов. Варить на слабом огне 5–10 минут, снять также на 5–10 минут. Такое кипячение чередовать до полной готовности. Во время выдержки не забывать снимать пену. Варку варенья не рекомендуется сильно затягивать.

После того как варенье готово, его надо по возможности быстрее охладить. Для этого кастрюлю или таз с вареньем можно поместить в другую посуду с холодной водой, которую время от

времени нужно менять.

Варенье из ежевики, земляники и клубники

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, лимонная кислота.

Тщательно очистить ягоды, промыть, дать стечь воде. Поместить в эмалированный таз, пересыпая каждый слой сахаром, выдержать при комнатной температуре в течение 5–7 часов. После появления сока таз поставить на умеренный огонь, время от времени аккуратно помешивая до полного растворения сахара. После этого огонь несколько усилить и варить ягоды 15–20 минут.

Если ягоды крупные, то посуду с вареньем с огня нужно снять на полчаса, а затем вскипятить еще раз. При варке образуется очень много пены, которую необходимо аккуратно снимать.

Для того чтобы цвет варенья оставался красивым и предотвратить засахаривание, в конце варки рекомендуется добавить 1–2 г лимонной кислоты на каждый килограмм сахара.

Варенье из земляники (первый способ)

1 кг земляники, 2 кг сахара, 10 г винной кислоты, 2 лимона.

Отобрать крепкие спелые ягоды, аккуратно промыть и поместить на 2 часа в 1 %-ный раствор винной кислоты, затем вынуть и залить соком лимонов. Поместить ягоды в эмалированную посуду, засыпать сахаром и оставить на 12 часов.

После этого поставить варенье на огонь и варить до готовности. За несколько минут до конца варки добавить винную кислоту. Остудить, залить в банки и закрыть.

Варенье из земляники (второй способ)

1 кг земляники, 2 кг сахара, 800 мл воды.

Из сахара и воды сварить густой сироп, остудить его, а затем добавить подготовленные ягоды. Оставить на 15 минут. Затем поставить на небольшой огонь и варить до готовности. Снять с огня. Через 12 часов разложить в банки и закрыть.

Варенье из земляники (третий способ)

1 кг земляники, 1 кг сахара, по 100 г воды на каждый

килограмм полученного земляничного сока и 15 г лимонной кислоты.

Положить в фарфоровую или стеклянную посуду слой земляники, посыпать его сахаром, затем положить следующий слой земляники, снова посыпать его сахаром и т. д. Поставить в холодное место и выдержать 8–10 часов, чтобы земляника пустила сок. Полученный земляничный сок с сахаром процедить и разбавить водой. Разбавленный таким образом сок варить на сильном огне, затем засыпать в него землянику и варить до необходимой густоты. За несколько минут до окончания варки добавить лимонную кислоту.

Варенье из клубники (первый способ)

1 кг клубники, 1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты или сок 2 лимонов.

Для варенья следует подобрать некрупные плотные ягоды примерно одинаковой величины. Плоды необходимо тщательно промыть в проточной воде, очистить от чашелистиков и засыпать 800 г сахара. Через несколько часов, когда ягоды дадут сок, надо поставить клубнику вариться. Дав покипеть 10 минут на слабом огне, варенье следует снять и добавить сахар. Через 5 часов варенье надо доварить до необходимой густоты. За несколько минут до снятия с огня добавить лимонную кислоту или лимонный сок. Если варенье готовится без перерыва, ягоды надо засыпать сразу всем количеством сахара и, поставив на огонь, долить 100 мл воды.

Готовое варенье следует разложить по банкам, простерилизовать в течение 10 минут и закатать.

Варенье из клубники (второй способ)

1 кг клубники.
Для сиропа: 1,2 кг сахара, 275 г воды.

Сахар залить водой и, помешивая, нагревать на слабом огне до тех пор, пока он полностью не растворится. Готовый сироп профильтровать через 4 слоя марли, уложенной в дуршлаг.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, залить горячим сиропом (температура 75–80° С) и выдержать 4 часа, после чего варить на слабом огне в три приема. Первый раз варить 30 минут, через 2 часа повторно варить в течение 2 часов,

а затем варить до готовности.

Готовое горячее варенье разлить в подогретые банки, накрыть лакированными крышками, герметично укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Для увеличения срока хранения варенье можно пастеризовать. Для этого готовое горячее варенье расфасовать в сухие горячие банки, накрыть стерилизованными сухими крышками, поставить в кастрюлю с нагретой до 70° С водой и пастеризовать при температуре 90° С (банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, вместимостью 1 л – 14 минут). При пастеризации кастрюлю накрыть крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. После пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть и охладить.

Варенье из клубники (третий способ)

1 кг клубники.
Для сиропа: 1 кг сахара, 150 г воды.

Подготовленные ягоды залить горячим сиропом. Посуду встряхнуть, чтобы ягоды полностью погрузились в сироп, поставить на огонь, довести до сильного кипения, снять пену. Дважды повторить процедуру с интервалом 2–3 минуты. Затем доварить варенье до готовности на слабом огне.

Варенье из клубники (четвертый способ)

1 кг клубники, 1 г лимонной кислоты.
Для сиропа: 1,5–1,7 кг сахара, 300 г воды.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз и залить горячим сиропом. При указанном количестве сахара ягоды в готовом варенье лучше сохраняют цвет и аромат.

Залитые сиропом ягоды выдержать в течение 3–5 часов, после чего варить в два приема с интервалом в 5 часов.

Можно также залитые сиропом ягоды довести до кипения, выдержать в течение 10–15 минут, после чего снова довести до кипения. Проделать эту процедуру 4–5 раз до готовности варенья. Перед последней варкой добавить лимонную кислоту. Горячее варенье разложить по банкам и охладить.

Варенье из клюквы и яблок

1 кг клюквы, 500 г яблок, 1,5 кг сахара, 200 г молотых грецких

орехов, 500 мл воды.

Клюкву следует тщательно отсортировать, удалить все подсохшие, почерневшие и подгнившие ягоды, листочки, мелкий сор, вымыть и пробланшировать в кипящей воде. Подготовленную клюкву залить кипящим сиропом и варить до готовности без предварительной выдержки. Для улучшения вкуса варенья следует добавить нарезанные дольками и бланшированные яблоки и грецкие орехи.

Варенье из неспелого крыжовника

1–2 кг сахара, 1 кг крыжовника, 400 мл воды.

Недозрелый крыжовник промыть в холодной воде, несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место на 5–6 часов. Если есть возможность, желательно подержать ягоды на льду. Приготовить сироп обычным способом, положить в него крыжовник, поставить на умеренный огонь, варить до готовности.

Варенье из крыжовника

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 100 мл воды.

Ягоды очистить от посторонних примесей, удалить плодоножки и сухие венчики, затем каждую ягоду проколоть, желательно в нескольких местах. Ягоды поместить в холодную воду на 20–30 минут. Подготовленные таким образом ягоды залить горячим сиропом и варить до готовности на умеренном огне.

Варенье из крыжовника с орехами

1,3–1,5 кг сахара на 1 кг крыжовника, 300 мл воды, грецкие орехи.

Мелкие или средние ягоды наколоть и залить горячим сахарным сиропом. Ядра грецкого ореха измельчить ножом и добавить в варенье, довести до кипения, снять с огня и поставить в холодное место на 8–10 часов, затем варить до готовности.

Варенье «Ароматное» из крыжовника

1,5 кг сахара, 1 кг крыжовника, 200–400 мл воды, ванилин на

кончике ножа.

Отобрать недозрелый крыжовник. Желательно, чтобы размеры ягод были примерно одинаковыми. Если они мелкие, можно варить целиком. Если же крупные надо вынуть зернышки. Подготовленные ягоды залить холодной водой и выдержать не менее 6–8 часов. Воду слить, приготовить из нее сироп.

В готовый, доведенный до кипения сироп опустить крыжовник, оставить до полного остывания. Варить крыжовник в 3 приема с интервалами. Два раза варить в течение 2–3 минут, затем охладить и оставить на 6–8 часов для выстаивания. В последний, третий, раз варить варенье не менее 40 минут. В самом конце варки добавить ванилин. Это придаст варенью особый аромат.

Варенье «Изумрудное» из крыжовника

1,4 кг сахара, 1 кг крыжовника, 600 мл воды, вишневые листья.

Приготовить отвар из вишневых листьев. Для этого 100 г свежих, здоровых, тщательно промытых листьев вишни залить водой, довести до кипения и процедить.

Подготовленные крупные и средние ягоды крыжовника залить вишневым отваром и поставить в холодное место на 10–12 часов. Сок слить и приготовить на нем сахарный сироп. Горячим сиропом залить ягоды и варить 15 минут. За 2–3 минуты до окончания варки положить в варенье 10 шт. свежих вишневых листьев. Готовое варенье сразу же разложить в стерилизованные банки и закрыть жестяными крышками.

Варенье «Царское» из крыжовника

1,5 кг сахара, 1 кг крыжовника, 400 мл воды.

Тщательно перебрать ягоды, отобрать недозрелые, зеленые, гладкие. Аккуратно удалить стебельки, хорошо промыть в большом количестве воды. На каждой ягоде сделать небольшой надрез, через который удалить семена. После этого крыжовник снова промыть, сложить в соответствующую посуду. Залить холодной водой на 5–6 часов. Особый аромат и цвет придают варенью вишневые листья, которыми можно перестилать каждый слой ягод.

Крыжовник, вымоченный в воде, сложить в дуршлаг, сито или обсушить, предварительно расстелив на чистой салфетке, затем

опустить в кипящий сироп. До начала варки ягоды выдержать в сиропе около 3–4 часов. Особенность этого варенья в том, что оно варится в 2–3 приема по 5–7 минут каждый. После каждой варки варенье необходимо охладить как можно быстрее, ни в коем случае не накрывая его.

Протертое варенье из крыжовника

1,5 кг сахара, 1 кг крыжовника.

Очень вкусный и полезный десерт получается из крыжовника, приготовленного без термической обработки, так называемое холодное варенье.

Ягоды тщательно промыть в большом количестве воды, очистить, перебрать, откинуть на сито, решето или дуршлаг, дать хорошо стечь воде. Потом крыжовник пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне, засыпать сахаром, перемешать и разложить в стеклянные банки.

Закатывать герметично металлическими крышками не рекомендуется. Хранить в холодном месте.

Варенье из крыжовника по старинному рецепту

800 г сахара, 400 г крыжовника, 400 мл воды.

Подобрать по возможности ягоды одинаковой величины, очистить от зерен, после этого промыть. Уложить их не в любую посуду, а, по старинному рецепту, в глиняный горшок. Подготовить свежие вишневые, виноградные и смородиновые листья, вымыть их, обсушить. Этими листьями пересыпать каждый слой крыжовника, залить все свежим винным или яблочным уксусом. Замазать горшок тестом и поставить в горячую духовку на 12 часов. По истечении этого времени вынуть ягоды, промыть их в холодной воде, выложить на чистую хлопчатобумажную салфетку, чтобы полностью удалить воду.

Приготовить сироп обычным способом, дать остыть и в теплом виде залить крыжовник. На следующий день слить сироп, вскипятить и горячим снова залить ягоды. Повторять так в течение нескольких дней (5–7 дней), всякий раз наливая сироп погорячее. В последний день вскипятить крыжовник один раз вместе с сиропом.

Варенье из лимонов (первый способ)

400 г лимонов, 600 г сахара, 500 мл воды.

Лимоны вымыть под проточной водой, нарезать тонкими кружочками, удалив косточки, поместить в эмалированную посуду, добавить воды и варить до размягчения кожицы.

Проваренные лимоны аккуратно выложить и, закрыв крышкой, поставить на некоторое время остывать.

В воду, в которой варились ломтики лимона, засыпать 400 г сахара, прокипятить, добавить 100 г сахара и остывшим сиропом залить лимоны, затем оставить на сутки.

После этого лимоны поместить в банку, сироп слить, добавить еще 100 г сахара, прокипятить и немного остывшим сиропом залить банки с лимонами, закрыть крышками.

Варенье из лимонов (второй способ)

6 лимонов, 800 г сахара, 500 мл воды.

Перед приготовлением лимоны нужно поместить в воду на 12 дней, при этом не забывая периодически менять воду. Затем лимоны проколоть и поместить плотно в эмалированную посуду, залить водой так, чтобы она только их покрывала, и поставить на слабый огонь на 6 часов, до полного размягчения.

Размягченные лимоны разложить одним слоем, чтобы они остыли и обсохли в течение 12 часов, после чего нарезать тонкими кружочками и залить заранее приготовленным сахарным сиропом (он не должен быть горячим, так как лимоны могут стать жесткими), через некоторое время слить, добавить 100 г сахара, нагреть, чтобы растворился сахар, и холодным сиропом залить лимоны. Эту процедуру повторить еще 3 раза, причем заливаемый сироп должен быть теплее предыдущего.

Варенье из малины

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину перебрать, уложить ягоды в посуду, засыпать половиной количества сахара, необходимого для варки, поставить на 6–8 часов в прохладное место. Из образовавшегося сока и оставшегося сахара сварить сироп и слегка охладить.

В готовый сироп аккуратно положить малину, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, поставить варить до нужной густоты.

Варенье из малины, клубники, земляники, ежевики

1 кг ягод, 1 кг сахара.

Отобрать спелые, но плотные ягоды, очистить их от чашелистиков, осторожно промыть в холодной воде, дать ей стечь. Высыпать ягоды в эмалированную или фарфоровую посуду, пересыпать сахаром и выдержать около 4–5 часов. Выделившийся сок с растворившимся сахаром слить в таз или кастрюлю и кипятить в течение 10 минут.

Потом в этот сок положить ягоды и варить еще 15 минут, время от времени снимая пену.

Варенье из мандаринов

1 кг мандаринов, 1,5 кг сахара, 150 мл воды.

Отобранные вымытые мандарины, перед тем как варить, опустить в воду, нагретую до температуры 80–90° С, не менее чем на 5 минут. После чего остудить.

Холодные мандарины надрезать и разделить на половинки. Опустить в горячий сироп и варить при слабом кипении до готовности.

Варенье остудить и разложить в чистые сухие банки. Закрыть можно полиэтиленовыми крышками. Хранить в темном прохладном месте.

Варенье из персиков

2 кг персиков, 1,2 кг сахара, 10 г лимонной кислоты.

Спелые твердые персики следует очистить, разрезать на половинки или четвертинки, засыпать 800 г сахара. Через несколько часов фрукты надо поставить на огонь и варить 10 минут. Снять с огня, добавить 400 г сахара и через 5 часов доварить.

Перед окончанием варки в варенье следует добавить лимонную кислоту. Персиковое варенье не рекомендуется ароматизировать.

Варенье из рябины (первый способ)

1 кг рябины, 500 г сахара, 1 л воды.

При изготовлении варенья желательно использовать крупные плоды рябины. Отобрать созревшие и ярко окрашенные плоды. Лучше собирать их после первых морозов, чтобы они были более сладкие.

Ягоды рябины перебрать, промыть, бланшировать. Засыпать в стерилизованные стеклянные банки емкостью 0,5–1 л, залить их горячим сахарным сиропом вместе с яблочным, грушевым или другим фруктовым соком.

Пастеризовать в кипящей воде не менее 5 минут и сразу же закатать стерилизованными крышками.

Варенье из рябины (второй способ)

500 г рябины, 500 г сахара, 1 л воды.

Рябину перебрать, отобрать спелые ярко окрашенные ягоды, аккуратно снять с плодоножек, хорошо промыть в холодной воде, положить в дуршлаг, дать воде стечь.

Затем вместе с дуршлагом опустить на 3–5 минут в кипящую воду. Вынуть, быстро охладить в холодной воде.

В предварительно приготовленный охлажденный сироп положить рябину и выдержать в течение суток, можно чуть меньше (до 20 часов). Ягоды вынуть из сиропа, уложить плотно в банки и залить этим же сиропом. Банки накрыть крышками и стерилизовать около 20 минут в зависимости от емкости банки.

Варенье из рябины (третий способ)

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, 400–600 мл воды.

Для того чтобы у ягод не было горьковатого привкуса, рекомендуется использовать рябину, снятую после первых заморозков. Подготовленные ягоды положить в духовку и выдержать при невысокой температуре до 1–2 часов, затем бланшировать около 5 минут.

Ягоды опустить в горячий сироп и выдержать 5–7 часов. Затем поставить на огонь. Как только закипит, снять с огня, оставить на 10–15 минут. Так повторять до 3–4 раз.

Следует иметь в виду, что рябина очень плохо впитывает сахар, поэтому варенье после последней варки необходимо выдержать еще около 10–12 часов. Потом сироп слить и варить его без ягод до нужной консистенции. Ягоды разложить в банки и залить горячим сиропом. Остудить, закрыть банки крышками.

Варенье из рябины (четвертый способ)

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, 400 мл воды.

Предварительно перебранные, вымытые плоды рябины залить холодным сахарным сиропом, дать постоять 10–12 часов. Сироп слить, вскипятить и охладить.

Этим сиропом опять залить ягоды, снова выдержать до 10 часов. Варить варенье на слабом огне до полной готовности.

Варенье из рябины с яблоками

500 г рябины, 1–1,5 кг сахара, 500 г яблок, 400 мл воды.

Отобрать доброкачественные ягоды, бланшировать 5 минут, положить в решето, дуршлаг или сито, дать стечь воде. Из этой же воды приготовить сироп, добавив в него половину сахара, довести до кипения, но не кипятить. В горячий сироп опустить одновременно рябину и яблоки.

При выборе яблок предпочтение следует отдавать неразваривающимся сортам.

Яблоки нарезать дольками, бланшировать 2–3 минуты, обдать холодной водой. Сироп с рябиной и яблоками оставить на 10 часов, предварительно накрыв чистой салфеткой, желательно хлопчатобумажной. Затем поставить на огонь, довести до кипения и снова оставить на 8 часов.

Варить на умеренном огне в 3 приема по 8–10 минут, с перерывами 8 часов. Перед последней варкой всыпать в варенье оставшийся сахар.

Сливовое варенье без косточек

1 кг подготовленных слив, 1,5 кг сахара, 300 мл воды.

Отобрать крупные сливы одинаковой степени зрелости, без механических повреждений. Тщательно вымыть их и удалить плодоножки. Вынуть косточки, разрезав на половинки. Из воды и сахара приготовить сироп и поместить в него подготовленные сливы. Оставить на 4,5–5 часов.

Затем поставить на медленный огонь и довести до кипения, варить в течение 20 минут. Снять с огня. Дать постоять в течение 8 часов. Вновь поставить на огонь, довести до кипения и варить еще 20 минут. Снять с огня и оставить на 8 часов.

По истечении указанного времени вновь поставить на огонь и

варить до готовности.

Традиционное сливовое варенье

1 кг подготовленных плодов, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Цельные сливы с плотной мякотью промыть и пробланшировать в кипящей воде. Вынуть плоды и охладить. Наколоть вилкой и поместить в кипящий сахарный сироп.

Варить в 3 приема: каждый раз по 20 минут и оставляя после каждой варки на 8 часов. Последний раз варить до готовности.

Сливовое варенье с орехами

700 г подготовленных слив, 1 кг сахара, 500 мл воды, грецкие орехи или миндаль, 5 г лимонной кислоты.

Для варенья следует отобрать плоды с крепкой мякотью, одинаковой степени зрелости. Тщательно промыть их проточной водой и аккуратно удалить косточки. Поместить подготовленные сливы в кипящую воду на 1–3 минуты, а затем – в холодную. После чего осторожно снять кожицу, используя для этой цели острый нож.

Чтобы избежать потемнения плодов, очищенные от кожицы сливы нужно сразу же погрузить в холодную воду с добавлением небольшого количества лимонной кислоты. Когда все сливы будут подготовлены, надо слить воду и поместить их в марлевый мешочек. Затем аккуратно погрузить в предварительно приготовленную смесь из 5 л воды и 250 г гашеной извести, так называемую известковую воду, тщательно процеженную. Оставить сливы в этой воде на 1 час.

Вынуть сливы из известковой воды и тщательно промыть. Дать обсохнуть, начинить ядрами грецких орехов или миндалем и поместить в приготовленный сахарный сироп. Поставить на огонь и варить до готовности, регулярно снимая образовавшуюся пену.

За несколько минут до готовности добавить растворенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту.

Снять с огня и добавить немного ванилина, что придаст варенью необыкновенный вкус и чудесный аромат.

Варенье из черной смородины

1 кг ягод, 1 кг сахара.

Ягоды следует отделить от кистей, перебрать, тщательно вымыть, выложить в кастрюлю и нагреть на очень слабом огне, постоянно помешивая. Снять с огня до появления пены, выложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Варенье из черешни

2 кг черешни, 400 мл воды, 800 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Вымытую и очищенную от косточек черешню следует опустить в сироп, кипятить на медленном огне 5–10 минут, затем снять с огня. Через несколько часов варенье необходимо снова поставить на огонь, доварить до нужной густоты и за несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту.

Варенье из черники

400 г черники, 400 г сахара, 100 мл воды.

Неперезревшие, хорошо промытые ягоды следует засыпать в кипящий сироп и варить 20 минут на очень слабом огне, периодически снимая пену. Готовое варенье горячим расфасовать в банки и закатать.

Варенье из дикого шиповника (первый способ)

400 г шиповника, 800 г сахара.

Из шиповника удалить зерна, тщательно промыть, залить кипятком на 2–3 часа. Затем воду слить, залить ягоды сиропом и варить 1,5–2 часа.

Варенье из дикого шиповника (второй способ)

500 г шиповника, 1 кг сахара.

В кипящую воду опустить ягоды и кипятить на медленном огне, пока ягоды не станут мягкими. После этого воду слить, ягоды обдать холодной водой. Залить ягоды теплым сиропом, дать постоять, затем прокипятить, снять пенку и снова дать постоять. Повторить эту процедуру еще два раза. При третьей варке добавить в варенье сок одного лимона.

Перед тем как закатывать варенье в банки, сироп рекомендуется процедить.

Варенье из садового шиповника

400 г шиповника, 500 г сахара, 400 мл воды.

Для этого варенья можно также использовать плоды дикого шиповника яркого цвета, а еще лучше варить садовый шиповник. Шиповник тщательно очистить от зерен и несколько раз промыть. В горячий сироп положить подготовленные ягоды, варить на медленном огне. Готовые плоды станут мягкими. После этого разложить ягоды по банкам, а сироп проварить еще в течение 15–20 минут. Хорошо проваренный сироп должен быть прозрачным. Разлить сироп по банкам, дать немного остыть и закатать.

Варенье из лепестков шиповника

100 г лепестков шиповника, 700 г сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Лепестки перебрать и хорошо промыть, залить горячим сиропом. Кипятить на медленном огне 40 минут, потом добавить лимонную кислоту. Хранить в прохладном месте.

Варенье из яблок

1 кг яблок, 1,2–1,3 кг сахара.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевины. Очищенные яблоки нарезать дольками толщиной около 2 см, бланшировать, опустить в кипящую воду на 3–15 минут (в зависимости от плотности мякоти). Яблоки должны размягчиться на всю толщину долек. Затем быстро охладить яблоки в холодной воде и отделить разварившиеся и недоваренные (белого цвета) дольки (их используют для приготовления киселя или желе).

Яблоки с рыхлой мякотью, например антоновку, перед бланшированием рекомендуется 5 минут выдержать в насыщенном растворе пищевой соды. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, до бланширования и после него нужно поместить их в подсоленную или подкисленную воду (1 ч. л. соли или 3 г лимонной кислоты на 1 л воды), но не более чем на 1 час.

Приготовить сироп на воде, оставшейся после

бланширования. Для этого 600–700 г сахара растворить в 1,5 стакана воды. Яблоки залить кипящим сиропом и выдержать 3–4 часа, после чего поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 5–7 минут и оставить на 6–8 часов. Еще раз довести до кипения, добавить оставшийся сахар в виде сиропа (600 г сахара на 1 стакан воды) и вновь оставить. Повторить так еще 1–2 раза. Последний раз варить до готовности. К малокислым яблокам во время второй или третьей варки прибавить 2–3 г лимонной кислоты.

Варенье из райских яблок (первый способ)

11 кг яблок, 1,3 кг сахара, 3 стакана воды.

Отобранные яблоки одинаковой величины и степени зрелости тщательно вымыть, опустить на 1–3 минуты в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде. Плоды наколоть заостренной деревянной палочкой и опустить в горячий сироп. Оставить на 6–8 часов, а затем варить в 2–3 приема на слабом огне. После каждой варки в течение 10–12 минут с момента закипания варенье оставляют на 1–2 часа. Варенье считается готовым, когда яблоки станут прозрачными, а сироп покроется слегка морщинистой пенкой.

Варенье из райских яблок (второй способ)

1 кг яблок, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Отобрать плоды одинаковой величины и степени зрелости, тщательно вымыть и наколоть заостренной деревянной палочкой. Залить плоды горячей водой и варить на слабом огне 5 минут, после чего яблоки отделить и залить холодной водой на 7–8 часов. Из сахара и воды, в которой варились яблоки, приготовить сироп. В кипящий сироп положить яблоки и оставить на 10 часов. После этого сироп процедить, довести до кипения, снять пену, положить в сироп яблоки и варить на слабом огне до готовности около 20 минут.

Варенье из яблок с лимоном

1 кг яблок, 1 кг сахара, 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона, щепотка ванильного сахара.

В сахар вылить воду и сварить сироп желаемой густоты,

добавив туда лимонную кислоту.

Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарезать дольками или кубиками и выложить в сироп. Варить полчаса на медленном огне. Перед окончанием варки добавить ванильный сахар и цедру лимона. Варенье будет совершенно светлое, если его качественно сварить. При этом чем оно гуще, тем лучше.

Варенье из яблок и черноплодной рябины (первый способ)

1 кг яблок, 100 г черноплодной рябины, 0,75 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Взять сладкие яблоки, очистить и разрезать на дольки. Рябину тщательно вымыть и отделить от щитков. Яблоки бланшировать в кипящей воде 3–15 минут в зависимости от твердости мякоти. Подготовленные яблоки и рябину положить в кипящий сироп, кипятить 3–5 минут и оставить на 6–8 часов. Так сделать еще 2–3 раза. Последний раз варить до готовности.

Варенье из яблок и черноплодной рябины (второй способ)

0,3 кг яблок, 1 кг черноплодной рябины, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 5–7 г лимонной кислоты, ваниль или корица.

Ягоды черноплодной рябины опустить на 3–5 минут в кипящую воду, охладить в холодной, дать стечь воде и переложить в тазик. Из 2 стаканов воды и 500 г сахара приготовить сироп и залить ягоды. Довести до кипения, кипятить 3–4 минуты и оставить. Через 8–10 часов довести до кипения, добавить сахар. Яблоки разрезать на дольки, очистить от кожицы и семенных камер. Дольки опустить в кипящую воду на 8–10 минут, не допуская разваривания.

За 15–20 минут до окончания варки рябины в варенье положить яблоки и варить до готовности. Чтобы яблоки равномерно перемешались, тазик потряхивать круговыми движениями. Перед самым окончанием варки в варенье добавить лимонную кислоту, ваниль или корицу.

Варенье из спелого инжира

1 кг сахара, 30 штук инжира.

Очистить инжир от кожицы и опустить его в известковую воду на 1 час. Затем хорошо промыть, дать стечь воде и засыпать в сироп. За 2–3 минуты до снятия с огня добавить 1 ч. л. винной кислоты. Так как сироп этого варенья, остывая, становится более жидким, необходимо вторично проварить варенье до необходимой густоты.

Варенье из алычи (первый способ)

1 кг алычи, 1,4 кг сахара, 600 мл воды.

Плоды бланшировать 5 минут, проколоть, залить горячим сиропом (600 г сахара, 600 мл воды), выдержать 5–8 часов, затем сироп слить, вскипятить, добавить в него половину оставшегося сахара и 120 мл воды, засыпать ягоды и вновь выдержать 5–8 часов, затем процесс повторить третий раз и варить до готовности.

Варенье из алычи (второй способ)

1 кг алычи, 1,4–1,6 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить 25 %-ный сироп (в 2 стаканах воды растворить 3 ст. л. сахара). Довести сироп до кипения, опустить в него алычу на 3 минуты, затем вынуть. В сироп добавить остальной сахар, размешать и довести до кипения. В кипящий сироп положить алычу, довести до кипения и оставить на несколько часов. Варить способом многократной варки.

Варенье из алычи (третий способ)

1 кг алычи, 1,4 кг сахара, 3 стакана воды.

Тщательно вымытые плоды опустить на 2–3 минуты в нагретую до 80° С воду, затем сразу же охладить холодной водой и наколоть заостренной палочкой в 2–3 местах. Подготовленную таким образом алычу положить в кастрюлю и залить кипящим сиропом (для этого использовать 2/3 сиропа).

Поставить на несколько часов в холодное место, затем на слабом огне подогреть до 90° С, выдержать еще 5 минут и вновь поставить в холодное место. Через 8–10 часов добавить остальной сироп, довести до кипения, вновь оставить на 8 часов и после этого варить до готовности.

Варенье из алычи (четвертый вариант)

1 кг алычи, 2 кг сахара, 3 стакана воды.

Взять недозрелые плоды алычи, когда они еще легко прокалываются иголкой. Плоды залить сахарным сиропом и варить способом многократной варки.

Варенье из ревеня

1 кг ревеня.
Для сиропа: 1,5 кг сахара на 300 г воды.

Черешки ревеня промыть в холодной воде, дать ей стечь, удалить волокнистые покровные нити и нарезать черешки поперек кусочками длиной 1,5 см. Подготовленный ревень бланшировать в кипящей воде 1 минуту, охладить под проточной водой, поместить в эмалированный таз и залить горячим сахарным сиропом.

Варенье варить в два приема. Первый раз варить 25 минут при слабом кипении и выдержать в течение 12 часов. Второй раз варенье уварить до готовности. Затем горячее варенье разложить в сухие подогретые банки, герметично укупорить прокипяченными крышками и охладить, не переворачивая банки на крышку.

Варенье из актинидии

1 кг актинидии, 1 кг сахара, 300 мл воды, 2 г лимонной кислоты.

Взять не совсем зрелые ягоды актинидии, тщательно вымыть в проточной воде и обсушить.

Приготовить сахарный сироп, довести до кипения, положить ягоды и оставить. Варить способом многократной варки. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Варенье из барбариса (первый способ)

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 500 мл воды.

Плоды залить теплой водой на 8–10 часов, процедить, удалить косточки, опустить в сироп, варить до готовности.

Варенье из барбариса (второй способ)

1 кг ягод, 750 г сахара, 250 мл воды.

Плоды залить горячим сиропом, оставить на сутки, затем сироп слить, вскипятить и вновь залить ягоды. На третий день добавить 200–300 г сахара и варить до готовности.

Варенье из зеленых грецких орехов

1 кг зеленых орехов, 1 кг сахара, 500 мл воды, 25 бутонов гвоздики, 5 кусочков корицы.

Орехи молочно-восковой степени зрелости, когда они еще прокалываются палочкой, осторожно собрать, оборвать плодоножки и тщательно промыть. Орехи переложить в кастрюлю и залить кипятком, чтобы уровень его был на 2,5 см выше. Жидкость слить и использовать для замачивания гвоздики и корицы по отдельности. Слегка подогревать, пока гвоздика и корица не размокнут. Затем их вынуть и разрезать: гвоздику – вдоль на 2–4 части, корицу – полосками длиной по 2 см. Каждый орех наколоть деревянной палочкой в нескольких местах и вставить в проколы кусочки корицы и гвоздики попеременно.

Оставшуюся жидкость использовать для приготовления сахарного сиропа. Сироп уваривать 5 минут и залить им орехи. На следующий день сироп слить и уварить, пока он не загустеет. Вновь залить орехи. Через сутки опять уварить сироп до загустения. Так сделать 5–6 раз, пока сироп не станет густым. Готовое варенье расфасовать в банки и закрыть.

Варенье из грецких орехов по-болгарски

1,1 кг зеленых орехов, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть и быстро очистить зеленую кожицу до белой мякоти. Опустить в 0,5 %-ный раствор лимонной кислоты. Затем орехи разварить до размягчения исчезновения горького вкуса и красящих веществ. Для этого орехи многократно опускать в кипящую воду на 3–4 минуты, каждый раз меняя ее. В промежутках орехи опускают на 10–12 минут в холодную воду.

Из сахара и воды приготовить сахарный сироп, переложить в него орехи. Варить на сильном огне до готовности. Перед окончанием варки добавить 10–15 г лимонной кислоты. Готовое

варенье фасовать в горячем виде и закрыть.

Варенье из грецких орехов по-буковински

1,1 кг зеленых орехов, 1,5 кг сахара, 0,3 л воды, 5 г лимонной кислоты.

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть, вымочить 48 часов, меняя 2–3 раза воду, затем быстро очистить от зеленой кожицы, наколоть и прокипятить 20 минут в 0,25 %-ном растворе лимонной кислоты. Приготовить сахарный сироп, положить в него орехи, довести до кипения и варить 10 минут.

Через 10–12 часов орехи вновь довести до кипения и варить еще 30 минут. В конце варки добавить 0,5 л лимонной кислоты и 0,05 г ванилина. Расфасовать и пастеризовать.

Варенье из грецких орехов по-польски

1 кг молодых зеленых грецких орехов, 1 кг сахара, 2 стакана воды, кусочек корицы.

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть, опустить на несколько минут в кипящую воду и переложить в холодную. В холодной воде орехи выдержать 10–14 суток, ежедневно ее меняя. Приготовить сахарный сироп, переложить кусочек корицы. Готовое варенье переложить в банки, закрыть и выдержать под одеялом до остывания.

Варенье из грецких орехов по-украински

1 кг молодых зеленых орехов, 1,2 кг сахара, 10 бутонов гвоздики, 1 лимон или 10 г лимонной кислоты.

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымочить двое суток в холодной воде, которую менять по 3–4 раза в сутки, пока вода не перестанет окрашиваться. Потом залить известковой водой и выдерживать в ней около суток, пока орехи не приобретут темно-фиолетовый или почти черный цвет. Затем орехи тщательно отмыть, наколоть толстой иглой, на 15–20 минут опустить в кипящую воду на 20–30 минут и охладить в холодной.

Подготовленные таким образом орехи залить горячим сахарным сиропом, добавить гвоздику, выдавить из лимона сок и варить 5 минут. Через 1 час вновь довести до кипения, варить 5

минут и отставить. Так повторить еще раз и варить уже до готовности.

Варенье из ядер зеленых грецких орехов

1 кг очищенных зеленых грецких орехов, 1 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Взять орехи в молочно-восковой степени зрелости и провялить на солнце несколько дней. Затем очистить кожицу до белого ядра и сразу же опустить в раствор лимонной кислоты для сохранения цвета.

Затем орехи вынуть, воду довести до кипения и вновь опустить в нее орехи на 7–10 минут, затем быстро охладить. Приготовить сахарный сироп, залить им подготовленные орехи и отставить на 8 часов. Затем варить до готовности 40–60 минут.

Варенье «Ассорти»

1 кг груш (разрезанных на четвертинки и очищенных от сердцевины и кожицы, 2 больших апельсина, 1,5 лимона, 200 г орехов (лучше миндаль), 200 г изюма, 1,5 кг сахара.

Апельсины и лимоны нарезать кольцами вместе с кожурой, удалить косточки. Очищенные груши и цитрусовые перемолоть на мясорубке, сохраняя сок. Полученную массу вместе с соком взвесить и смешать с сахаром в пропорции 1: 1. Оставить на ночь, утром варить 45 минут, затем положить изюм и варить еще 45 минут. Добавить орехи, когда варенье снова закипит, снять с огня через 2 минуты. Разлить в банки.

Варенье из лепестков роз

200 г лепестков ароматной масличной розы, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 ч. л. винной кислоты.

Снять лепестки с цветка, удалить тычинки, затем ножницами обрезать белую твердую часть. В жидкий сироп, приготовленный из сахара и воды, опустить лепестки. Варенье варить на сильном огне до готовности сиропа. После этого добавить винную кислоту и варить еще 2–3 минуты. Таким же способом при таком же весовом соотношении можно сварить варенье из лепестков белой лилии, акации, фиалки.

Пюре, повидло и джемы

Повидло и джемы получают увариванием фруктового пюре с сахаром, однако по способу приготовления они несколько отличаются друг от друга.

Итак, для приготовления повидла тоже желательно брать плоды и ягоды, содержащие много пектиновых веществ. Если в сырье, из которого хотят сварить повидло, немного пектина, то добавляют яблочное пюре (не менее половины объема). В зависимости от количества добавляемого сахара повидло может быть различной консистенции. Его можно приготовить и без сахара.

Для повидла используют только зрелые плоды. Их перебирают, удаляют поврежденные части, тщательно моют. Подготовленные плоды разваривают с небольшим количеством воды под крышкой и протирают через сито. Полученное пюре уваривают до половины первоначального объема. Сахар добавляют в конце варки небольшими порциями при постоянном перемешивании массы.

Чтобы повидло не подгорело, варочную посуду ставят на асбестовую прокладку или рассекатель пламени. Варят повидло при постоянном помешивании обычно в один прием. Однако предпочтительнее варить его в течение нескольких дней, доводя ежедневно до кипения. Готовое повидло отделяется с ложки кусками.

Повидло фасуют в горячем виде. С помощью длинного ножа из массы выводят пузырьки воздуха, образовавшиеся при фасовании. Укупоривают его через несколько дней, когда на поверхности образуется корочка. Хорошо сваренное повидло может храниться длительное время без пастеризации и герметизации.

Джем – это желеобразная масса, содержащая проваренные в сиропе целые ягоды или плоды или их кусочки. В отличие от варенья сироп в джеме не отделяется от плодов, а плоды мягкие, разварившиеся. Для получения джема хорошего качества берут свежие, хорошо вызревшие плоды и небольшое количество кислых, недозрелых.

Все операции по приготовлению джема проводят быстро, чтобы не допустить разрушения пектиновых веществ. Варку с самого начала ведут на сильном огне, чтобы сразу уничтожить ферменты, разрушающие пектин. Поэтому для приготовления джема берут посуду с широким дном и низкими стенками. По этой же причине максимальная порция плодов и ягод не должна

превышать 1,5 кг. Сахар добавляют небольшими порциями, чтобы не прерывать процесс варки.

Готовность джема можно определить по тому, как он стекает с ложки. Если джем стекает каплями, варку следует продолжить. Готовый джем стекает с ложки «тонкой ниткой». Если остудить полную ложку готового джема и наклонить ее, он будет спадать кусками. Можно также поместить каплю джема на тарелку и остудить. Готовый джем образует на поверхности капли морщинистую пленку. При растирании готовый джем не прилипает к пальцам. Готовый джем сразу же, в горячем виде, раскладывают в стерильные банки, пастеризуют и укупоривают.

Пюре из абрикосов (первый способ)

1 кг абрикосового пюре, 1 кг сахара, 3–5 г лимонной кислоты (для южных плодов).

Приготовить пюре из абрикосов, довести до кипения, варить 15–20 минут, затем добавить сахар. Довести до кипения и варить еще 5—10 минут до готовности. Перед окончанием варки прибавить лимонную кислоту для ускорения загустения. Фасовать в горячем виде вровень с краями банок, сразу же закрыть и оставить остывать крышкой вниз. Через полчаса банки перевернуть и перед полным охлаждением крышки полить теплой водой, чтобы пюре отстало от крышек.

Пюре из абрикосов (второй способ)

1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Кипятить примерно 10 минут. Пропаренные абрикосы протереть через сито и вновь переложить в кастрюлю. В полученную массу добавить сахар, тщательно перемешать и на слабом огне довести до кипения. Дав соку прокипеть еще в течение 10 минут, разлить его в подготовленную посуду. Стерилизовать: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 25 минут.

Пюре абрикосово-персиковое

0,5 кг абрикосов, 0,5 кг персиков, 1 кг сахара.

Из перезревших абрикосов и персиков приготовить пюре, поставить посуду с пюре на огонь и при непрерывном помешивании варить до загустения, после чего добавить сахар и варить до готовности. Полученную массу горячей разложить по банкам. Банки быстро герметично укупорить и оставить остывать, перевернув крышкой вниз. Спустя полчаса банки перевернуть и перед полным охлаждением крышки полить теплой водой, чтобы пюре отстало от них.

Пюре из яблок с ягодами

1 кг яблочного пюре, 200 г пюре из ягод, 100 г сахара.

Для улучшения вкуса и обогащения витаминами и другими биологически активными веществами рекомендуют и другие пюре, взяв за основу яблочное.

Попробуйте добавить к яблочному пюре 10–20 % объему пюре из облепихи или голубики американской, золотистой смородины, клюквы, брусники или барбариса, шиповника, черноплодной рябины.

Пюре из яблок (способ первый)

1 кг яблок, 150–200 г сахара, 1/2 стакана воды.

Яблоки нарезать дольками и вместе с семенами распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Когда яблоки разварятся, массу протереть через сито, разложить в банки, пастеризовать при 86° С: литровые банки – 25 минут, двухлитровые – 40 минут, трехлитровые – 50 минут.

Пюре из яблок (второй способ)

1 кг яблок, 150 г сахара, 0,5 стакана воды.

Приготовить пюре, добавить 50–150 г сахара из расчета на 1 кг. Готовое пюре еще раз довести до кипения. Расфасовать в горячем виде, закрыть и выдержать под одеялом до остывания.

Пюре яблочное с абрикосами

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. л. воды и подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику. Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок. Стерилизовать полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут.

Пюре абрикосово-яблочное

7 кг абрикосов, 150 г яблок, 100–150 г сахара, 0,5 стакана воды.

Приготовить пюре из яблок. Так же приготовить пюре из абрикосов: плоды разрезать на половинки, удалив косточки, положить в кастрюлю, добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до полного размягчения; протереть через густое сито в горячем виде. Абрикосовое и яблочное пюре смешать, добавить сахар и при помешивании довести до кипения. Кипящее пюре разлить в банки и стерилизовать: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Пюре из яблок и айвы

850 г яблочного пюре, 150 г пюре из айвы японской, сахар по вкусу.

Приготовить яблочное пюре. Тщательно вымытые плоды айвы японской нарезать дольками, положить в кастрюлю и залить водой, чтобы слегка покрывала плоды. Разварить на слабом огне до полного размягчения. В горячем виде протереть через сито. Оба пюре смешать, добавить по вкусу сахар, довести до кипения. Расфасовать, закрыть и выдержать под одеялом до полного остывания. Айва японская обогащает яблочное пюре, придавая ему аромат и вкус лимона.

Пюре «Тутти-фрутти»

1 кг яблок, 1 кг ежевики, 1 кг алычи, 500 г груш, 500 г бузины, 2 кг сахара.

Яблоки и груши нарезать дольками, удалить семенные

гнезда. Алычу разрезать на половинки, косточки удалить. Алычу и ежевику переложить в большую кастрюлю, размять ложкой и разогреть на слабом огне. Когда выступит сок, добавить яблоки, груши и ягоды бузины, отделенные от кистей. Разварить и протереть через сито. Пюре уварить наполовину, добавить сахар и варить до готовности 10 минут. Фасовать в холодном виде.

Пюре из яблок с калиной

900–950 г яблочного пюре, 50—100 г пюре из калины.

Приготовить пюре из яблок. Ягоды калины отделить от плодоножек и для уменьшения горечи выдержать в морозильнике несколько дней или прогреть в духовом шкафу 1–1,5 часа при температуре 115–120° С, а затем протереть через сито. Пюре из яблок и калины смешать, разложить в банки и пастеризовать 25 минут при 85° С (литровые банки). Добавление калинового пюре придает готовому продукту изысканный вкус и неповторимый аромат.

Пюре яблочно-боярышниковое

700 г яблочного пюре, 300 г боярышникового пюре.

Приготовить яблочное пюре. Зрелые ягоды боярышника вымыть, перебрать, переложить в кастрюлю, залить кипящей водой, чтобы слегка покрывала ягоды, и варить до размягчения. Протереть через сито. Яблочное и боярышниковое пюре смешать, довести до кипения и сразу же разложить в банки. Закрыть и пастеризовать или выдержать под одеялом до остывания.

Пюре яблочно-земляничное

800 г яблочного пюре, 200 г земляничного пюре (или малинового).

Приготовленное яблочное и земляничное пюре смешать, подогреть, разложить в банки и пастеризовать при 85° С: литровые банки – 25 минут, 2-литровые – 40, 3-литровые – 50 минут.

Пюре клубничное

1 кг спелой клубники, 400 г сахара.

Ягоды промыть, очистить от ножек и поместить в эмалированную кастрюлю. Нагреть до 90° С, постоянно помешивая, и протереть через мелкое сито. Полученное пюре снова поместить в эмалированную посуду и кипятить 5–7 минут. Кипящую массу разлить по сухим чистым банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Пюре из вишни

1 кг обработанной вишни, 500 г сахара, 0,5 стакана воды.

Ягоды вишни промыть холодной водой, удалить косточки и пропустить через мясорубку. Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее воды на 2–3 см, и добавить сахар. Варить вишню 10 минут, постоянно помешивая. После варки протереть вишню через мелкое сито и снова вскипятить в эмалированной посуде. Кипящее пюре разлить по сухим чистым банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Пюре из персиков

1 кг обработанных персиков, 400 г сахара, 0,5 стакана воды.

Персики вымыть в холодной воде, снять кожицу, извлечь косточку и нарезать дольками. Готовые дольки поместить в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее воды на 2–3 см, и добавить сахар. Варить 8–10 минут. После варки протереть через мелкое сито и снова вскипятить полученную массу в эмалированной посуде. Кипящее пюре разлить по сухим чистым банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Пюре сливовое

1 кг обработанной сливы, 400 г сахара, 0,5 стакана воды.

Сливы вымыть в холодной воде, извлечь косточки, поместить плоды в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее на 2–3 см воды, и добавить сахар. Варить сливы 8–10 минут до

размягчения, постоянно помешивая. После варки протереть плоды через мелкое сито и снова вскипятить в эмалированной посуде. Кипящее пюре разлить по сухим чистым банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Пюре из алычи

1 кг обработанной алычи, 400 г сахара.

Алычу вымыть в холодной воде, извлечь косточки и поместить плоды в паровую скороварку. Бланшировать плоды в скороварке до полного размягчения. Полученное пюре поместить в эмалированную посуду и, добавив сахар, вскипятить. Кипящее пюре разлить по сухим чистым банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Пюре яблочное

1 кг яблок, 500 г сахара, 0,5 стакана воды.

Яблоки вымыть в холодной воде, удалить сердцевину и поврежденные места, разрезать на тонкие дольки. Готовые дольки поместить в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее на 2–3 см воды, и добавить сахар. Варить яблоки 10–15 минут до полного размягчения, постоянно помешивая. После варки протереть полученную массу через мелкое сито и снова вскипятить в эмалированной посуде.

Кипящее пюре разлить по сухим чистым банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками (можно использовать простые капроновые крышки). Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Пюре из айвы

1 кг обработанной айвы, 350 г сахара, 0,5 стакана воды.

Айву вымыть в холодной воде, извлечь косточки, поместить плоды в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее на 2–3 см воды, и добавить сахар. Варить плоды 5–10 минут до размягчения, постоянно помешивая. После варки протереть полученную массу через мелкое сито и снова вскипятить в эмалированной посуде. Кипящее пюре разлить по сухим чистым

банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Пюре из шиповника

1 кг обработанных плодов шиповника, 100 г сахара.

Ягоды шиповника вымыть в холодной воде, разрезать вдоль и удалить сердцевину. После очистки ягоды поместить в паровую скороварку и бланшировать до полного размягчения. Протереть ягоды через мелкое сито и снова вскипятить в эмалированной посуде. Кипящее пюре разлить по сухим чистым банкам доверху и сразу закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вниз горлышками и, накрыв плотной тканью, медленно остудить.

Повидло из яблок

1,25 кг яблочного пюре, 1 кг сахара.

Из яблок приготовить пюре, поместить его в кастрюлю, нагреть до кипения, добавить половину необходимого количества сахара, варить 20 минут, затем положить остальной сахар и варить до готовности. Горячее повидло разложить в подогретые сухие банки, герметично закупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Повидло грушево-яблочное

1 кг груш, 1 кг яблок, 500 г сахара, 1 лимон.

Груши и яблоки вымыть, нарезать дольками, удаляя сердцевину, и пропустить через мясорубку. Уварить полученную массу при постоянном помешивании до загустения, затем прибавить сахар, лимонный сок и варить до готовности. Готовое повидло разложить в банки, обсушить в горячей духовке и укупорить.

Повидло из абрикосов (первый способ)

10 кг спелых абрикосов, 5 кг сахара, 200 мл воды.

Абрикосы тщательно перебрать и промыть, после чего удалить из них косточки. Сложить абрикосы в эмалированный таз

и влить туда воду. После этого поставить таз на медленный огонь и, постоянно помешивая, уваривать до тех пор, пока повидло не загустеет. Когда повидло начнет густеть, постепенно добавлять небольшими порциями сахар. Варить повидло следует до тех пор, пока оно не станет достаточно густым. Раскладывать готовое повидло следует в горячем виде в стерилизованные банки и сразу же укупоривать стерилизованными крышками.

Повидло из абрикосов (второй способ)

10 кг абрикосов, 200 мл воды.

Отобрать спелые или слегка перезревшие плоды без механических повреждений. Промыть их и удалить косточки, сделав продольный разрез. Поместить в эмалированный таз, добавить воду и поставить на медленный огонь. Варить до готовности. Горячим разложить в подготовленные простерилизованные банки и укупорить.

Повидло «Ассорти»

600 г рябины лесной, 300 г яблок, 100 г моркови, 1,5 стакана воды или яблочного сока, 600 г сахара, 30 г соли.

Ягоды рябины, собранные после заморозков, перебрать, вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую соленую воду и сразу же промыть в холодной проточной воде. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кусочками и бланшировать до мягкости. Рябину, яблоки, морковь залить водой или соком, варить на умеренном огне до мягкости, затем быстро протереть через дуршлаг. Снова поставить на огонь, варить 8–10 минут, добавить сахар и уваривать до готовности. Горячее повидло разложить по банкам, герметично укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Клубничное повидло

1 кг клубничного пюре, 400 г сахара.

Промытую и перебранную клубнику варить в эмалированной кастрюле без добавления воды до мягкости. Снять с огня, слегка охладить и протереть через частое сито для удаления семян.

Взвесить полученную смесь и на 1 кг пюре добавить 400 г

сахара. Варить повидло до необходимой густоты, снять с огня и горячим разлить в стеклянные банки.

Повидло из клубники и черешни

3 кг черешни, 3 кг клубники, 2 кг сахара.

Промыть черешни, удалить плодоножки, сварить их в целом виде в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. Перебрать клубнику, припустить без добавления воды, потом протереть через частое сито. Полученное из черешни и клубники пюре поставить на огонь и варить около 30 минут, после чего добавить сахар. Варить повидло до необходимой густоты, снять с огня и в горячем виде разлить в стеклянные банки.

Повидло из черной смородины

1,5 кг смородины, 1 кг сахара.

Ягоды бланшировать в кипящей воде в течение 4–5 минут, затем протереть через сито. Получившуюся массу нагревают до кипения, добавляют половину сахара, варят в течение 20 минут, затем кладут оставшийся сахар и варят до готовности. Готовое горячее повидло раскладывают в теплые сухие банки, которые закупоривают прокипяченными крышками, переворачивают вверх дном, охлаждают, а затем переворачивают вверх крышками.

Повидло грушевое

1 кг груш, 3 стакана воды, 600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Плоды очистить от кожицы, нарезать кусочками и положить в кастрюлю на металлическую решетку для пропаривания. Налить на дно кастрюли воды и тушить груши до полного размягчения. Затем груши протереть через сито, смешать с отваром, засыпать сахаром и варить в кастрюле до тех пор, пока масса не уварится до половины от своего первоначального объема. Горячее повидло разложить по банкам, закупорить и охладить.

Повидло из айвы

1 кг айвы, 600 г сахара, вода.

Отобранные и подготовленные соответствующим образом плоды нарезать кусочками произвольной формы и отварить в небольшом количестве воды до размягчения. После этого в горячем виде полученную массу протереть через дуршлаг или сито и добавить весь сахар. Хорошо размешав пюре, поставить его на медленный огонь и уварить до загустения, постоянно помешивая. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закрыть стерилизованными крышками. Можно накрыть банки с повидлом бумагой и тщательно завязать ниткой.

Повидло из алычи

Алыча, сахар.

Плоды бланшировать в паровой соковарке до полного размягчения, затем удалить из них косточки и протереть через сито с отверстиями диаметром 1 мм. Полученное пюре поместить в таз, варить в течение 15 минут, а затем добавить сахар из расчета 1 кг на 1 кг пюре. При постоянном помешивании довести повидло до готовности, потом разложить его в горячие сухие банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметично закупорить и, не переворачивая, охладить.

Повидло из боярышника

1 кг ягод боярышника, 500 г сахара, 200 мл воды.

Отобрать ягоды боярышника, промыть под проточной водой, удалить плодоножки, высыпать в эмалированную посуду, залить водой так, чтобы она только покрывала их, и проварить до размягчения. После того как плоды проварились необходимое количество времени, протереть их через сито, всыпать сахар, влить воду и варить до нужной консистенции. На готовом повидле должен оставаться след при помешивании, а вылитое на блюдце повидло должно желировать. Повидло разложить в подготовленные банки и поставить в прохладное место.

Повидло из брусники и яблок

2 кг брусники, 1 кг яблок, 1 кг сахара, 100 г глюкозы.

Тщательно промытые ягоды брусники варить на медленном огне без воды в собственном соку 5 минут, затем над кипящей массой натереть яблоки, все перемешать и варить до полного

размягчения, добавив сахар и глюкозу. После этого варить еще 10 минут. Готовое повидло расфасовать в приготовленные банки, стерилизовать 20 минут и закатать.

Повидло из земляники

10 кг земляники, 500 мл воды, 6 кг сахара.

Отобрать спелые неповрежденные ягоды с твердой мякотью и интенсивно-красной окраской. Аккуратно промыть под слабой струей воды. Дать воде стечь и поместить ягоды в эмалированную посуду, залить их приготовленным сиропом и сварить. Готовое горячее повидло переложить в глиняную посуду и плотно закрыть целлофаном.

Повидло из тыквы, яблок и винограда

3 кг тыквы, 3 кг яблок, 3 кг винограда, 1 кг сахара, вода.

Взять сладкую тыкву, срезать с нее кожицу, очистить от семян и нарезать мелкими кубиками. Яблоки очистить от семян, нарезать ломтиками вместе с кожурой. Виноград вымыть и протереть через сито для удаления косточек и кожицы. Подготовленные таким образом фрукты и тыкву поместить в широкую посуду и варить в небольшом количестве воды до мягкости тыквы и яблок. Далее полученную массу протереть через сито, добавить сахар и варить до загустения при непрерывном помешивании деревянной лопаткой. Горячее повидло разложить в чистые сухие банки, которые после остывания и появления корки покрыть пергаментной бумагой.

Повидло рябиново-калиновое

1 кг смеси ягод, 2 л воды, 500 г сахара.

Ягодную смесь залить водой и уваривать до тех пор, пока она не будет составлять половину от первоначального объема. После этого массу протереть через сито, добавить сахар и варить на слабом огне до готовности. Разлить массу в подогретые банки и герметично их закрутить.

Повидло рябиново-яблочное

1 кг рябины, 3 кг яблок, 2 кг сахара, полстакана воды, соль.

Опустить рябину на 10 минут в кипящую подсоленную воду, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю и, добавив воду, подогреть на слабом огне, пока ягоды не лопнут. Затем рябину протереть через сито, добавить яблочное пюре, приготовленное, как указано выше, положить сахар и варить до готовности. Горячее повидло разложить в банки и герметично их закупорить.

Повидло из слив

Сливы.

Отобрать спелые крупные синие сливы сортов с повышенным содержанием сахара. Промыть под струей воды, удалить плодоножки и косточки. Поместить в эмалированный тазик или кастрюлю, добавить немного воды и варить в течение 25 минут. Должна получиться густая однообразная масса. Массу снять с огня, остудить, перетереть через мелкое сито. Поставить на огонь и варить до готовности, помешивая деревянной ложкой. Горячим разложить повидло в сухие банки и закупорить.

Персиковое повидло

2 кг персиков, 600 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Повидло рекомендуется изготавливать из спелых фруктов с легко отделяющимися косточками. Вымытые персики следует разрезать на половинки, удалить косточки и несколько минут поварить в небольшом количестве воды. Горячие фрукты надо протереть через сито. Полученную массу следует переложить в широкую кастрюлю, добавить сахар, размешать и варить на сильном огне около получаса, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. За несколько минут до окончания варки надо добавить лимонную кислоту.

Готовое повидло следует разлить в простерилизованные банки, наполняя их доверху, герметично их закупорить и перевернуть. Повидло рекомендуется хранить в темном прохладном месте.

Повидло из персиков с косточками

5 кг персиков, 500 г сахара, 1 лимон, 20 ядер персиковых косточек.

Каждый персик обтереть салфеткой, опустить на две минуты в кипяток, после чего немедленно охладить в холодной воде и снять кожицу. Удалить косточки, а мякоть размять или пропустить через мясорубку. Полученное пюре варить около 30 минут, затем положить сахар и выдержать до готовности. За 10 минут до снятия с огня добавить лимонный сок и предварительно очищенные от кожицы и мелкоистолченные ядра персиковых косточек.

Повидло из шиповника (первый способ)

1 кг ягод шиповника, 200–400 мл воды, 1 кг сахара.

Для повидла рекомендуется использовать только хорошо созревшие ягоды. Их следует перебрать, промыть, не удаляя зерен, залить водой и варить до размягчения. Не остужая массу, протереть ее через мелкое сито, чтобы освободить от семян. Эту процедуру нужно повторить несколько раз, чтобы в массе осталось как можно меньше волокон. В протертые ягоды добавить сахар и варить 1,5–2 часа. Повидло можно закатать в банки, а можно хранить в холодильнике.

Повидло из шиповника (второй способ)

1 кг ягод шиповника, 500–600 г сахара, 200–400 мл воды, 200–300 г яблочного пюре.

Спелые плоды шиповника перебрать, промыть и варить на медленном огне, пока не станут мягкими. Далее протереть ягоды через мелкое сито и 5–6 слоев марли, чтобы в массе не осталось зерен и волосков. Трудоемкий процесс удаления волосков тем не менее очень важен. Волоски придают повидлу неприятный вкус, может появиться чувство жжения. В массу добавить половину сахара и варить на медленном огне 40 минут. Затем добавить в повидло яблочное пюре, смешанное со второй половиной сахара, и варить 30 минут. Не остужая, разложить повидло по банкам. Хранить в прохладном месте.

Джем из ежевики

3 кг ежевики, 1 кг сахара.

Подготовленную ежевику залить водой и варить без сахара около 10 минут. Потом добавить весь сахар и варить до

готовности.

Лимонное повидло

5 лимонов, 400 г сахара.

Вымыть лимоны под проточной водой, очистить от кожицы, мелко натереть (или пропустить через мясорубку), пересыпать сахаром, залить выжатым из лимонов соком, перемешать и оставить не менее чем на 12 часов. Затем довести до кипения на слабом огне, остудить, затем повторить эту процедуру еще 2 раза, при этом не забывая снимать образующуюся при кипении пену. Горячее повидло поместить в банки, после чего закрыть крышками или пергаментной бумагой и поставить в прохладное, хорошо проветриваемое помещение.

Брусничный джем

1 кг брусники, 400 мл воды, 1,5 кг сахара.

Тщательно промытые спелые, но не перезревшие ягоды брусники поместить в эмалированную посуду, налить воды, засыпать сахаром (700 г от требуемой нормы) и варить до уменьшения объема на 1/3. После этого засыпать остальную часть сахара и варить до нужной консистенции (следить, чтобы не пригорало).

Готовый джем разложить по стерилизованным банкам и закупорить крышками.

Джем из брусники с морковью

1 кг брусники, 500 г моркови, 300–500 г сахара.

Бруснику перебрать, вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, переложить в тазик и засыпать сахаром. На слабом огне довести до кипения и варить 8–10 минут. Морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками или кружочками толщиной 4–5 мм. Нарезанную морковь опустить на 10 минут в кипящую воду, затем выложить в тазик с брусникой. Перемешать и варить до готовности. Разложить джем по банкам в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Джем ежевично-яблочный

300 г ежевики, 500 г яблок, 400–450 г сахара.

Целые яблоки разварить под крышкой с небольшим количеством воды. Всыпать вымытые и перебранные ягоды ежевики и разваривать дальше до размягчения. Протереть через сито. В пюре добавить сахар и варить до готовности. Если целые яблоки плохо разваривaются, можно очистить их и нарезать небольшими кусками.

Джем из брусники со сливой

500 г брусники, 500 г сливы без косточек, 750 г сахара.

Сливы-венгерки разрезать на половинки, удалить косточки. Измельчить в мясорубке, смешать с вымытыми и обсушенными ягодами брусники и варить с несколькими ложками воды в кастрюле с широким дном. Когда масса загустеет, добавить сахар и варить еще 3 минуты. Фасовать джем горячим.

Земляничный джем

1 кг земляники, 600 г сахара.

Землянику вымыть, очистить и перебрать. 2/3 ягод положить в кастрюлю, засыпать сахаром и варить на медленном огне. Когда масса начнет становиться прозрачной, добавить оставшиеся ягоды и продолжать варить. Для того чтобы узнать, готов ли продукт, джем капнуть на тарелку: если застыл – готов. Переложить джем в банку и плотно закрыть целлофаном.

Джем из клубники и черешни

3 кг клубники, 3 кг черешни, 1 кг сахара.

Ягоды перебрать, у клубники удалить чашелистики, а у черешни – косточки и плодоножки и варить, не добавляя воды. Доведя массу до сгущения, добавить сахар. Варить джем, мешая деревянной ложкой или лопаткой до тех пор, пока при помешивании будет оставаться просвет на дне посуды. Готовый джем переложить горячим в хорошо высушенные и прогретые банки. Держать их 1–2 дня открытыми, чтобы на поверхности образовалась защитная пленка, после чего закупорить и хранить в сухом и прохладном месте.

Клюквенный джем

1 кг клюквы, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Тщательно промытые ягоды бланшировать в кипящей воде. Из воды, оставшейся после бланшировки, приготовить сироп, залить им ягоды и варить на слабом огне до загустения. Готовый джем расфасовать в горячем виде в стерилизованные банки и закатать.

Джем из клубники

3 кг клубники, 1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты.

Хорошо промытые спелые ягоды следует засыпать сахаром, поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут. Затем добавить лимонную кислоту, размешать, разлить в банки и сразу закупорить. Банки поставить вниз крышками до остывания.

Для приготовления густого джема ягоды следует помять толкушкой и поварить в глубоком сосуде до образования мягкой массы, затем протереть через пластмассовое сито, чтобы удалить семена, которые ухудшают вкус. В полученную массу надо добавить сахар, снова поставить на огонь и варить до загустения. За несколько минут до снятия с огня в джем следует положить лимонную кислоту. Недостаточно густой джем следует разложить в банки горячим, сразу их закатать и перевернуть.

Джем из боярышника и клюквы

700 г боярышника, 300 г клюквы, 1,5 кг сахара.

Зрелые плоды перебрать, вымыть и разварить с водой. На два стакана ягод взять полстакана воды. Отвар сцедить, а ягоды протереть через сито. Пюре смешать с отваром, добавить сахар и довести до кипения. В кипящую массу положить перебранную клюкву и варить до готовности. Готовый джем горячим разложить по банкам, закатать их и охладить.

Джем из малины

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малиновый джем имеет нежный вкус, поэтому не

рекомендуется добавлять в него никаких других ягод. Ягоды перебрать, отсортировать, удалить некачественные ягоды, чашелистики и плодоножки, аккуратно промыть в холодной воде, засыпать 0,5 кг сахара и выдержать 5–6 часов. Выделившийся сок слить, добавить в него остальной сахар и варить 5 минут. Затем в этот сок положить малину, варить до готовности. В горячем виде расфасовать в стеклянные банки, накрыть крышками, стерилизовать 10 минут.

Джем считается готовым, если горячая капля на холодном блюдечке при остывании сразу же загустевает. Способы укупорки и сохранения джема такие же, как и варенья.

Сливовый джем

1,3 кг подготовленных слив, 1 кг сахара, 200 мл воды, 10 г лимонной кислоты, 6 г пектина.

Отобрать синие сливы одинаковой степени зрелости, лучше равномерно спелые с твердой мякотью. Промыть под струей холодной воды и удалить косточки. Очищенные сливы поместить в эмалированную посуду и засыпать 200 г сахара, залить водой. Поставить на огонь и варить в течение 30 минут. Пектин растворить в воде и добавить в получившуюся массу вместе с оставшимся сахаром. Варить до готовности, постоянно помешивая. За несколько минут до окончания варки добавить лимонную кислоту. Остудить, разложить в банки и закупорить.

Джем из вишни и яблок

450 г яблок, 300 г вишневого пюре, 600 г сахара, 200 мл воды.

Яблоки вымыть, удалить плодоножки, семена, нарезать дольками, поместить в эмалированную кастрюлю и бланшировать в горячей воде при температуре не выше 95° С в течение 10 минут. Затем яблоки переложить в другой таз, добавить протертое через сито с отверстиями диаметром 1 мм вишневое пюре и сахарный сироп, массу тщательно перемешать и варить до готовности в течение 50 минут. Горячий джем разложить в горячие сухие банки, закупорить их прокипяченными крышками, перевернуть вверх дном и охладить.

Джем из крыжовника и вишни

1 кг вишни, 1 кг крыжовника, 300 мл воды, 2,2 кг сахара,

300 мл сока крыжовника.

У вишни удалить косточки, пропустить плоды через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5 мм. Получившуюся массу выложить в широкую посуду, добавить воду, поставить на огонь и проварить. Затем добавить сахар и варить джем до готовности при постоянном помешивании. В конце варки в джем добавить сок крыжовника.

Готовый джем в кипящем состоянии разлить в сухие горячие банки, накрыть их крышками, закупорить, перевернуть горлышком вниз и охладить.

Джем из яблок

1 кг яблок, 1,2 кг сахара.

Яблоки приготовить так же, как для варенья, проварить их в слабом сахарном сиропе (100 мл воды на 400 г сахара) для лучшего выделения собственного пектина, а затем засыпать оставшимся сахаром и варить до готовности.

Джем из вишни и красной смородины

1 кг вишни, 500 г красной смородины, 750 г сахара, вода.

Красную смородину очистить от плодоножек, вымыть и измельчить при помощи мясорубки. Получившуюся массу выложить в широкую посуду, добавить воду и уварить до загустения. В предварительно очищенную от косточек и проваренную вишню добавить смородину и сахар, уварить джем до готовности, затем разлить его горячим в банки, которые накрыть крышками, герметично закупорить, перевернуть дном вверх и охладить.

Джем из смородины, яблок и груш

1 кг черной смородины, 500 г кислых яблок, 500 г груш, 1 кг сахара.

Яблоки и груши очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить семенные гнезда. Ягоды черной смородины вымыть, обсушить, переложить в кастрюлю и слегка размять деревянной ложкой. В ягодную массу положить дольки яблок и груш и разварить на слабом огне до размягчения. Добавить сахар и

варить до готовности.

Джем из облепихи

1 кг облепихи, 1,3 кг сахара.

Облепиху промыть, размять деревянной ложкой и перемешать с сахаром. Затем уложить массу в банки, пересыпая сахаром, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Джем из алычи

1 кг алычи.
Для сиропа: 1,2 кг сахара, 400 мл воды.

Из алычи удалить косточки, поместить ее в эмалированный таз, добавить воду (3/4 стакана) и варить в течение 10–15 минут, затем добавить сахарный сироп, уварить массу до готовности при постоянном помешивании. Готовый горячий джем разлить в подогретые сухие банки, накрыть их прокипяченными крышками, герметично закупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.

Грушевый джем

1 кг груш, 500 г сахара, 3 лимонные корочки, 3 шт. гвоздики, 3 ст. л. коньяка.

Отобрать мелкие твердые груши, вымыть их, нарезать мелкими кусочками, удаляя сердцевину, уложить в эмалированный таз, послойно пересыпав сахаром, и оставить на сутки для выделения сока. По истечении этого срока таз поставить на огонь, добавить лимонные корочки и гвоздику, варить до готовности.

Горячий джем разложить в подогретые сухие банки, добавить коньяк, перемешать и завязать сверху пергаментной бумагой.

Цитрусовый джем

1 кг апельсинов, 1 кг грейпфрутов, 1 кг лимонов, 2 кг сахара.

Плоды тщательно вымыть. Взять четыре апельсина, все лимоны, очистить кожицу и нарезать ее тонкими полосками. Остальные плоды нарезать тонкими пластинками вместе с

кожицей, засыпать сахаром и варить 60–75 минут на слабом огне до готовности. Разложить по банкам в горячем виде и выдержать под одеялом до остывания.

Джем из инжира

1/2 кг зеленого инжира, 1 кг сахара, 2,5 стакана воды, 1 ч. л. винной кислоты.

Вымыть инжир и проварить 10 минут, меняя 3–4 раза воду, обливая после каждой варки холодной водой. Разрезать плоды на четыре части. Сварить густой сироп из сахара и воды, снять с огня, засыпать в него инжир и выдержать некоторое время, чтобы ягоды хорошо пропитались сиропом. Затем варить до необходимой густоты (как варенье из инжира), добавить 1 ч. л. винной кислоты и варить еще 3–4 минуты.

Снять джем с огня, немного охладить и переложить в стеклянные банки. На другой день, когда на поверхности джема образуется пленка, закрыть банки кружками из пергаментной бумаги, обвязать и поставить в сухое и прохладное место.

Джем из барбариса

1 кг барбариса, 300–360 г сахара.

Из подготовленных ягод удалить семена. Переложить в таз, засыпать сахаром и варить на слабом огне до готовности. Фасовать в горячем виде, закупорить и выдержать под одеялом до остывания.

Джем из барбариса с яблоками

500 г барбариса, 500 г яблок, 300–350 г сахара.

Подготовить ягоды барбариса и удалить семена. Кислые яблоки нарезать дольками. Ягоды барбариса и яблоки разваривать с небольшим количеством воды, добавить сахар и варить до готовности. Разложить по банкам в горячем виде и выдержать под одеялом до остывания.

Мармелад

Мармеладом называют изделие желеобразной консистенции, приготовленное из фруктового пюре и сахара. Фруктовое пюре должно быть тщательно протертым, из одного или нескольких видов фруктов, содержащих много пектиновых веществ.

Консистенция мармелада зависит от количества добавляемого сахара. Так называемый твердый мармелад получается при равном соотношении сахара и пюре. Мягкий мармелад содержит 300 г сахара в 1 кг пюре.

Для домашнего приготовления мармелада следует выбирать хорошо созревшие и даже перезревшие плоды. Их готовят обычным образом (моют, очищают и т. д.) и протирают через сито.

Самый лучший мармелад получают из кислых яблок, смородины и крыжовника. Для того чтобы получить твердый мармелад из ароматных, специфических по вкусу плодов, бедных пектинами, добавляют пектиновую вытяжку или яблочное пюре. В мармелад из недостаточно кислых плодов на 1 кг пюре следует добавить 1 г лимонной кислоты. Для улучшения запаха можно положить ваниль, корицу и другие пряности.

Во время варки испаряется около 30 % воды. Поэтому чем быстрее испарится эта влага, тем короче процесс варки и тем лучше качество мармелада. Нужно стараться варить его небольшими порциями, в посуде с широким дном и низкими стенками. Чтобы мармелад не пригорел, его следует периодически перемешивать деревянной лопаткой.

Готовность мармелада можно проверять так же, как готовность варенья: если капля на холодноме блюдце густеет и не расплывается – мармелад готов.

Твердый мармелад считается готовым, если на дне варочной посуды остается след от ложки. Масса готового твердого мармелада после варки должна быть равна двойной массе добавленного сахара (для мягкого мармелада – меньше).

Мармелад можно расфасовывать в горячем виде в чистую, сухую и горячую посуду. Его поверхность нужно прикрыть смоченным в спирте куском пергамента, посуду закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментной бумагой. Мягкий мармелад в горячем виде следует разложить в простерилизованные горячие банки и сразу же закрыть жестяными крышками.

Для охлаждения банки с мармеладом следует ставить в теплую воду и порциями доливать холодную. Медленное

охлаждение благоприятствует сохранению нормальной консистенции мармелада и улучшает его качество. Во время охлаждения нельзя передвигать посуду с мармеладом.

Мармелад из абрикосов (первый способ)

1 кг абрикосов, 600 г сахара, 200 мл воды.

Абрикосы одинаковой степени зрелости промыть холодной водой и удалить косточки. Подготовленные плоды проварить в воде до размягчения и протереть через сито. После этого добавить в полученное пюре сахар и воду.

Смесь проварить, помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет и не начнет отставать от дна кастрюли. После этого варку можно завершить.

Подготовленные формочки смочить водой. Выложить горячую массу в формочки и остудить при комнатной температуре.

Мармелад из абрикосов (второй способ)

1 кг абрикосового пюре, 170 г пектиновой заготовки из яблок, 1 кг сахара, 3–5 г лимонной кислоты (для южных плодов).

Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и варить на слабом огне. Незадолго до готовности добавить пектиновую заготовку из яблок и проварить.

Мармелад из груш с виноградным соком

750 г груш, 0,5 л виноградного сока, 1 кг сахара, 2 лимона.

Зрелые твердые груши очистить, разрезать на 8 частей, а затем на кусочки. Залить виноградным соком, добавить сахар, выдавить сок из лимонов. Варить до готовности в один прием.

Мармелад из айвы

1 кг айвы, 400 г сахара, 2 стакана воды.

Зрелую айву нарезать дольками и разварить до размягчения с небольшим количеством воды. Протереть через сито и уваривать при помешивании. В конце варки добавить сахар.

Мармелад из айвы японской

1 кг айвы японской, 500 г сахара, 2 стакана воды.

Тщательно вымытые плоды нарезать дольками, положить в кастрюлю, добавить воду. Подогревать под крышкой на слабом огне до полного размягчения. В горячем виде протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и при помешивании варить на слабом огне до готовности. Горячую массу выложить на противень, припудренный смесью крахмала и сахарной пудры или выстланный пергаментной бумагой. Массу тщательно разровнять слоем толщиной 1,5–2 см. Когда мармелад остынет и покроется корочкой, разрезать его на фигурные кусочки и дать им подсохнуть. Хранить мармелад в сухом холодном месте.

Мармелад из печеной айвы японской

1 кг пюре из печеной айвы, 1–1,2 кг сахара.

Тщательно вымытые зрелые плоды испечь в духовом шкафу и протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром и варить до готовности. Мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром. Хранить в сухом холодном месте.

Мармелад из апельсинов

12 апельсинов, 2 лимона, 14 стаканов воды, 6 кг сахара.

Апельсины и лимоны вымыть и разрезать на половинки, отжать сок, снять кожуру, удалить семена и завязать их в кусочек марли. Кожуру мелко нарезать.

В сок положить семена, кожуру, залить водой и оставить. Через сутки на слабом огне довести до кипения, уваривать на очень слабом огне 50 минут и вновь оставить. Через сутки добавить сахар, хорошо перемешать и оставить на 3 часа. Затем на слабом огне довести до кипения и варить до готовности около 1 часа, вынуть семена после закипания.

Мармелад из вишни

2,5 кг вишни, 1 кг сахара.

Над тазом, в котором будет вариться мармелад, удалить

косточки из вишни. Вишню варить на сильном огне до загустения (без воды и без сахара). В конце варки в густую смесь добавить сахар и варить до еще большего загустения. Горячий мармелад разлить по банкам. Когда образуется корочка, закрыть крышками.

Мармелад из дыни

1 кг дыни, 1 кг сахара, 100 мл воды.

В эмалированной посуде вскипятить сироп из сахара и воды, охладить его и процедить.

Дыню очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, поместить в эмалированную посуду и нагревать до размягчения кусочков, остудить, после чего остывшую дыню протереть через сито.

Полученную массу засыпать сахаром, а затем уваривать на медленном огне, постоянно помешивая, до готовности. Выложить на деревянную доску или стол, разрезать на куски, обвалять в сахаре или сахарной пудре.

Готовый мармелад разложить в чистые банки и закрыть крышками или пергаментной бумагой, поставить на хранение в прохладное место.

Мармелад из земляники

1 кг земляники, 400 г сахара, 200 г воды и 0,5 г салицилового порошка.

Подготовленную ягоду залить водой, поставить на огонь и проварить 10–15 минут. Снять с огня и протереть через сито, на котором должны остаться семечки.

В полученное пюре всыпать сахар и варить, непрерывно помешивая, пока оно хорошо не загустеет. Перед тем как снять с огня, добавить салициловый порошок, хорошо размешать и варить еще 3–4 минуты. Готовый мармелад разложить в банки для хранения.

Мармелад из персиков

2,8 кг подготовленных персиков, 2,4 кг сахара, 100 мл воды.

Неповрежденные спелые персики промыть, удалить косточки, очистить от кожицы. Размять деревянной ложкой до получения кашицеобразной массы, поставить на огонь, добавить воду и

варить, постоянно помешивая. Добавить сахар и варить до готовности. Остудить, разложить в простерилизованные банки и закрыть.

Мармелад из смородины

1 кг смородины, 400 г сахара, мускатный орех.

Очищенные от веточек, тщательно промытые ягоды смородины распарить в небольшом количестве воды в закрытой кастрюле и протереть через сито. В полученную массу следует добавить сахар, хорошо размешать и варить до загустения.

Мармелад из рябины

1 кг ягод, 1 кг сахара, 400 мл воды.

Рябину залить водой и на слабом огне проварить до размягчения. Вынуть, охладить, протереть через сито. К протертой массе добавить сахар и, постоянно помешивая, варить до готовности. Нужно следить, чтобы масса легко отделялась от дна посуды.

Готовый продукт выложить на блюдо, смоченное холодной водой, аккуратно выровнять, дать полежать в хорошо проветриваемом месте для того, чтобы мармелад подсох на воздухе. Нарезать небольшими кусками и обильно обсыпать сахарным песком. Хранить в чистых, сухих стеклянных банках.

Мармелад из черники

500 г черники, 500 г очищенных недозрелых кислых яблок, 800 г сахара.

Яблоки нарезать мелкими кусочками, добавить несколько ложек воды, подогреть под крышкой до размягчения и протереть через дуршлаг. Чернику вымыть, переложить в кастрюлю, добавить 2 ст. л. сахара и подогреть под крышкой до размягчения. Добавить протертые яблоки. Смесь уварить до 1/3, добавить 200 г сахара и варить 5 минут. Затем добавить порциями остальной сахар, чтобы процесс варки не прекращался. Варить до готовности.

Мармелад абрикосово-морковный

1,5 кг абрикосового пюре, 500 г моркови, 1 кг сахара.

Приготовить пюре из абрикосов. Морковь очистить, вымыть и измельчить на крупной терке. Добавить морковь в горячее абрикосовое пюре и варить до размягчения. Размять и варить до загустения. Добавить сахар и при постоянном перемешивании варить до готовности.

Мармелад абрикосово-яблочный

1 кг абрикосов, 300 г яблок, 700 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовить отдельно яблочное и абрикосовое пюре, смешать, добавить сахар и варить до готовности.

Мармелад «Ассорти»

500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара.

Сладкие яблоки нарезать дольками, не очищая, положить в кастрюлю. Зеленую тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать мелкими кусочками и смешать с яблоками. Влить несколько ложек воды и распарить яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу тоже протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде, желательно в банки емкостью 0,5 л.

Мармелад из яблок

1 кг яблочного пюре, 600 г сахара.

Пюре приготовить следующим образом: промытые яблоки испечь в духовке и протереть через сито. Тщательно размешать их с сахаром и варить в алюминиевой или латунной посуде на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не будет отставать от дна. Горячий мармелад выложить на противень, смоченный водой, или на пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом.

Массу сформовать ножом и оставить для подсушивания на воздухе.

Мармелад из алычи

1 кг пюре из алычи, 600 г сахара.

Зрелые здоровые плоды варить 7–10 минут с небольшим количеством воды (10 %) и протереть через сито. Предварительно снять кожицу, чтобы облегчить протирание. В полученное пюре при подогревании добавить сначала небольшое количество сахара (на 1 кг пюре 100 г сахара), а после 20 минут уваривания на сильном огне добавить остальной сахар и варить до готовности.

Мармелад из фруктов и зеленых помидоров

1 кг груш, 1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг зеленых помидоров, 0,9 кг сахара.

Плоды и помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки, косточки и семенные гнезда. Яблоки, груши и помидоры нарезать кусочками. Груши распарить с небольшим количеством воды сначала под крышкой, а затем в открытой кастрюле. Добавить яблоки, через некоторое время сливы, помидоры. Разваренную массу протереть через сито, насыпать сахар и варить до готовности. Фасовать в горячем виде и закрыть.

Мармелад из яблок и барбариса

500 г яблок, 500 г барбариса, 300–400 г сахара.

Разварить ягоды барбариса и дольки яблок, протереть через сито, добавить сахар и варить до готовности.

Мармелад из яблок и вишни

1 кг вишни, 1 кг яблок, 0,6 кг сахара.

Приготовить пюре из кислых яблок. Удалить косточки из вишен, засыпать сахаром. Когда вишня пустит сок, смешать с яблочным пюре. Варить до готовности.

Мармелад из яблок и малины

1 кг яблок, 0,5 кг малины, 500 г сахара.

Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Яблочное пюре уварить до половины объема.

Перебранную и промытую малину размять и вместе с сахаром переложить в яблочную массу. Варить до готовности. Хранить в сухом прохладном месте.

Мармелад из яблок и слив

350 г яблочного пюре, 300 г сливового пюре, 550 г сахара.

Мармелад варить способом взвешивания, то есть считая его готовым, когда масса уварится до 1 кг. Для этого смешать яблочное и сливовое пюре, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

Мармелад из яблок с орехами

1 кг яблок, 25 г ядер грецких или лесных орехов, 250 г сахара, 25 г апельсиновых корочек.

Яблоки вымыть и испечь в духовке, протереть через сито или дуршлаг. Пюре подогреть, добавить сахар и варить. Мармелад будет готов, когда небольшое количество его, выложенное на блюдце, не будет сливаться после разделения его ложкой. В самом конце приготовления добавить в мармелад поджаренные и измельченные апельсиновые корочки и измельченные орехи.

После этого варить еще несколько минут, после чего выложить мармелад на противень, выстланный пергаментом. Чтобы масса несколько подсохла, поместить ее в духовой шкаф. Подсушенный мармелад обсыпать сахарной пудрой и накрыть сверху пергаментом или алюминиевой фольгой. Хранить в сухом прохладном месте. Перед употреблением нарезать фигурными кусочками.

Мармелад из яблок с томатами

1 кг яблок, 1 кг помидоров, 1 лимон, 1 кг сахара, 6–8 бутонов гвоздики.

Помидоры вымыть, разрезать на дольки. Лимон очистить от кожицы и удалить семена.

Яблоки разрезать на дольки и удалить семенные гнезда. Помидоры и лимон пропустить через мясорубку. Полученную массу поставить на слабый огонь, добавить яблоки и истолченную

в порошок гвоздику.

Варить 15 минут, добавить сахар и варить до готовности. Если нет свежего лимона, то можно добавить немного уксуса и лимонную корочку.

Мармелад рябиново-яблочный

500 г рябины лесной, 500 г антоновки, 800 г сахара, 1,5 стакана яблочного сока.

Промороженные, перебранные и вымытые плоды рябины для снижения горечи опустить на 2–3 минуты в раствор поваренной соли (20–30 г соли на 1 л воды), затем сразу промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить и нарезать кусочками.

Ягоды рябины и яблоки залить яблочным соком и варить на слабом огне до размягчения. Массу протереть через частое сито или пропустить через шнековую соковыжималку. Добавить сахар (3/4 стакана на 1 стакан массы) и продолжать варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавить оставшийся сахар.

Горячий мармелад выложить в формы или на пергаментную бумагу, подсушить, разрезать на фигурные кусочки и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытых картонных коробках или жестяных банках в прохладном месте.

Мармелад сборный

1 кг яблок, 1 кг помидоров, 1 кг груш, 1,5–2 кг сахара, корочки лимона, мандарина или кусочек корицы.

Приготовить пюре из яблок, груш и сок с мякотью из помидоров (см. рецепт приготовления мармелада из яблок с томатами). Уварить в кастрюле с широким дном до загустения. Ложка не должна оставлять борозду на поверхности массы. Массу часто перемешивать, чтобы не подгорела. Насыпать сахар и варить до готовности 30 минут. Добавить измельченную корицу или натертые на терке корочки цитрусовых, фасовать в горячем виде, накрыть сверху кусочком целлофана закрыть. Хранить в холодном месте.

Мармелад-ассорти с айвой

1 кг айвового мармелада, 1 кг яблочного мармелада, 1 кг сливового мармелада.

Приготовить мармелад из яблок, слив и айвы японской. Затем выложить их тонкими слоями один на другой на смоченное водой блюдо. Застывшую массу разрезать на фигурные кусочки, посыпать сахаром. Хранить в сухом холодном месте.

Сиропы

Фруктовые сиропы вырабатывают из прозрачных фруктовых соков, сахара и лимонной кислоты (или винной). Для их приготовления пригодны все виды фруктовых соков. Наиболее ценными считаются ароматные сиропы с выраженным вкусом и приятной окраской, поэтому к фруктовым сокам со слабым вкусом или невыразительным запахом и цветом (грушевый, черешневый) добавляют соки других фруктов (например, малины, вишни и т. п.). При приготовлении фруктового сиропа на 1 л сока, как правило, добавляют 1,5 кг сахара. Такая высокая концентрация (60 %) сахара в сиропе гарантирует его качество без дальнейшей тепловой или другой консервации.

Для того чтобы приготовить фруктовый сироп с низким энергетическим содержанием, то снижают количество сахара на 450–650 г на 1 л сока, а сироп стерилизуют. Сахар растворяют в холодном соке или в соке, подогретом до 75° С. Более высокая температура не рекомендуется, чтобы сок не приобрел вареного привкуса и чтобы не снизилось содержание ароматических веществ.

Сиропы, приготовленные только из фруктового сока и сахара, были бы вялыми, без выраженного вкуса, и поэтому их подкисляют лимонной или винной кислотой в количестве 5–17 г на 1 л фруктового сока, в зависимости от содержания кислот во фруктах. Кислоты растворяют в соке одновременно с сахаром. Однако в некоторые виды соков лимонная кислота не добавляется. Ягодно-фруктовые соки – не единственный компонент для приготовления сиропов. Нередко их готовят из фруктов.

Сироп из абрикосов

500 г абрикосов, 600 г сахара, 400 мл воды.

Отобрать неповрежденные плоды одинаковой степени зрелости. Тщательно промыть и удалить косточки. Поместить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и поставить на умеренный огонь. Сварить до готовности. Отвар слить в другую посуду, а плоды перетереть через мелкое сито. Соединить полученное абрикосовое пюре с отваром.

Растворить сахар в горячей воде, процедить и добавить протертую массу. Поставить на огонь и варить 15 минут, помешивая. Остудить и разлить в стерилизованные банки.

Герметично закрыть.

Брусника в сиропе

1 кг брусники, 500 мл воды, 300 г сахара, лимонная цедра по вкусу.

Подготовить ягоды: удалить недоспелые или испорченные, промыть. Приготовить сахарный сироп: в воду насыпать сахар, добавить лимонную цедру и вскипятить, после чего немного охладить и процедить через марлю, сложенную в несколько слоев. Отсортированные ягоды поместить в банки, залить остывшим сиропом, закрыть крышками (можно покрыть пергаментной бумагой и хорошо обвязать шпагатом или ниткой) и поставить в прохладное место.

Сироп из груши

Груши, 5 л воды, 400 г сахара.

Спелые здоровые груши без механических повреждений вымыть, удалить плодоножки, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Измельчить, добавить немного воды и поставить на медленный огонь. Варить до размягчения плодов. Слить получившийся сироп и выжать сок из плодов. В сироп добавить сахар и поставить на огонь. Когда сахар растворится, влить сок и варить до готовности. Готовый сироп разлить в банки или бутылки из темного стекла, закрыть и поместить в прохладное место.

Сироп из ежевики

1 кг ягод, 500 г сахара, 200 мл воды.

Здоровые неперезрелые ягоды аккуратно промыть холодной водой, отжать сок. В полученный сок добавить воду и сахар, размешать и поставить на огонь. Прокипятить в течение 10 минут и разлить в подготовленные банки или бутылки. Закрыть и поставить в прохладное сухое место.

Сироп из земляники (первый способ)

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Ягоды перебрать и очистить от плодоножек. Хорошо промыть, обсушить и положить в кастрюлю. Слегка подогреть, чтобы земляника постепенно пустила сок. Земляничный сок процедить, всыпать в него сахар в соотношении 1: 1 и варить сироп на огне до необходимой густоты. За несколько минут до окончания варки прибавить немного лимонной кислоты и охладить. Охлажденный сироп разлить в бутылки.

Сироп из земляники (второй способ)

1 кг земляники, 1 кг сахарной пудры.

Подготовленную ягоду засыпать сахарной пудрой и выдержать 24 часа, чтобы земляника пустила сок. Пропустить сок через пресс и разлить в бутылки, хорошо закупорить их пробками и залить смолой. Поставить бутылки в глубокую кастрюлю, переложить соломой или стружками и залить холодной водой так, чтобы бутылки были до половины в воде, затем довести воду до кипения и поддерживать его в течение часа. Затем снять посуду с огня и дать остыть, не вынимая бутылки из воды. Остывшие бутылки вынуть и хранить в холодном месте.

Сироп из клубники (первый способ)

5 кг клубники, 1 л воды, 2 кг сахара, 10 г лимонной кислоты.

Для приготовления сиропа пригодны только созревшие ягоды. Вымытую в обильном количестве проточной воды клубнику нужно очистить от чашелистиков, измять в эмалированной посуде или пропустить через плодорезку между двумя валиками. Полученный сок необходимо профильтровать. Мезгу полить небольшим количеством горячей воды и профильтровать еще раз. Затем в сок добавить сахар, поставить на огонь и варить до загустения. За несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту.

Горячий сироп разлить в бутылки или банки, герметично их закрыть и перевернуть крышками вниз.

Сироп из клубники (второй способ)

5 кг клубники, 1 л воды, 2 кг сахара, 10 г лимонной кислоты.

Сироп можно также приготовить холодным способом. Для такого сиропа можно использовать спелые, только что собранные,

неповрежденные ягоды, которые необходимо сразу обработать, чтобы не допустить ни малейшего брожения в плодах или соке. В выжатый из ягод сок следует положить сахар, добавить лимонную кислоту и мешать до полного растворения сахара. Затем сироп профильтровать и разлить в бутылки, которые запечатать прокипяченными пробками и залить парафином.

Сироп из малины

300 г малины, 600 г сахара, 300 мл воды.

Отобрать зрелые неповрежденные ягоды, промыть их и удалить плодоножки. Отжать сок и процедить его. В заранее приготовленный из воды и сахара сироп поместить ягодные выжимки и прокипятить 5 минут. Процедить и добавить малиновый сок. Довести до кипения и поварить еще в течение 5 минут. Охладить, процедить, залить в подготовленные банки и закрыть.

Сироп из персиков

1 кг персиков, 1,5 л воды, 1,5 кг сахара.

Отобрать здоровые спелые персики, промыть холодной водой и удалить косточки. Тщательно размять в фарфоровой посуде до получения однородной кашицы. Из косточек извлечь ядра, очистить их от шелухи и натереть на терке. Смешать измельченные ядра с персиковой массой, засыпать сахаром и дать настояться 2 часа. Добавить 500 мл воды, размешать и оставить еще на час. Из 1 л воды и 1 кг сахара сварить сироп и влить его в массу.

Прокипятить в течение 5 минут, остудить и перелить в стерилизованную посуду. Закрыть и поставить в холодное место.

Сироп из лимонов (первый способ)

25 лимонов, 5 апельсинов, 1 кг сахара.

Из лимонов и апельсинов выжать сок, смешать. Всыпать сахар, тщательно размешать. Разлить в приготовленные стерилизованные бутылки, плотно закрыть. Хранить сироп следует в темном холодном месте.

Сироп из лимонов (второй способ)

400 г лимонного сока, 800 г сахара.

Из лимонов выжать сок, процедить его через чистую марлю, дать отстояться. Готовый сок вылить в большую фаянсовую чашку или кастрюлю из огнеупорного стекла и насыпать туда сахар. Поставить на медленный огонь. Непрерывно помешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

После этого снять сироп с огня, остудить, процедить. Готовый сироп хранить в темном холодном месте.

Сироп из черной смородины

1 кг смородины, 1 кг сахара.

Вымытые и очищенные от веточек ягоды засыпать в стерилизованную 3-литровую банку пластами, пересыпая каждый пласт сахаром и встряхивая. Верхний слой должен быть самым толстым. Банку герметично закрывают и заливают парафином. Хранить в темном прохладном месте.

Сироп «Пражский»

1 кг красной смородины, 30 мл сока черной смородины или малины, 1 кг сахара.

Промытые и очищенные ягоды красной смородины надо размять деревянным пестиком, добавить 100 г сахара, перемешать и на 3–4 дня поставить в холодильник. Затем полученную массу следует переложить во фланелевый мешочек и дать соку стечь. Сок надо смешать с оставшимся сахаром, добавить сок черной смородины или малины, довести до кипения, разлить в стерилизованные банки и закатать. Закрытые банки следует перевернуть.

Черничный сироп

1 л сока черники, 2,5 кг сахара, 5 г винной или лимонной кислоты.

Сироп можно приготовить горячим или холодным способом. Свежие неповрежденные ягоды тщательно промыть и слегка помять, выдержать 1–2 часа и слить сок. Оставшуюся массу выжать и процедить полученный сок. Сок нагреть, разлить в бутылки (предпочтительно из темного стекла). Хранить в темном

месте.

Сироп из шиповника (первый способ)

2 кг шиповника, 2 кг сахара, 7–8 г винной кислоты.

Шиповник залить 1 л кипятка и оставить на 1–2 дня, чтобы он хорошо заварился. Далее отвар процедить, растворить в нем сахар, проварить 5–7 минут и добавить винную кислоту. Сироп разлить в чистые сухие бутылки и хранить в прохладном месте.

Сироп из шиповника (второй способ)

1 кг свежих плодов шиповника, 1 кг сахара, 1 л воды.

Тщательно перебрать плоды шиповника, вынуть из них зернышки и пропустить через мясорубку. Кипятить в 500 мл воды 12–15 минут. Отдельно сварить сироп, залить им ягоды, кипятить на медленном огне 15 минут. Процеженную жидкость залить в чистые сухие бутылки. Хранить в прохладном месте.

Сироп из лепестков шиповника

30 г лепестков цветков шиповника, 1 л воды, 700 г сахара.

Кипящим сиропом залить хорошо промытые лепестки, плотно закупорить и выдержать 12–15 часов. Витаминный сироп следует добавлять в десертные блюда.

Желе

Желе получают увариванием осветленного фруктового сока с сахаром. При этом большое значение имеет желирующая способность сока: чем больше в соке пектина, тем лучше он желируется. Желе получается хорошим, если в соке содержится около 1 % пектина.

По желирующей способности фруктовые соки делят на четыре группы:

– очень хорошо желирующиеся соки: из черной смородины, айвы, а также из кожицы и сердцевин (семенных гнезд) яблок;

– хорошо желирующиеся соки: из кислых яблок, клюквы, брусники, черники, красной смородины;

– среднежелирующиеся соки: из вишни, малины, сливы, абрикоса, земляники;

– слабожелирующиеся соки: из лесной земляники и клубники, из груш и черешни.

Желирующие свойства сока можно определить следующим образом. В стеклянный стакан следует влить 2 ложки спирта или ацетона и 1 ложку свежего сока и взболтать содержимое стакана. Под действием алкоголя или ацетона пектин свертывается. По образовавшемуся сгустку и определяют желирующую способность сока. Если образовался один сгусток, сок относится к первой группе (очень хорошо желирующийся); два-три сгустка свидетельствуют о том, что сок относится ко второй группе (хорошо желирующийся). Если образовалось много сгустков, сок относится к третьей группе (среднежелирующийся). Слабожелирующиеся соки вообще не образуют сгустков.

Количество добавляемого в желе сахара зависит от содержания в соке пектина: чем больше пектина, тем больше требуется сахара. Тем самым ускоряется процесс приготовления желе. В среднем на 1 л сока добавляют 600–700 г сахара.

Желе готовят в посуде с широким дном, чтобы ускорить процесс уваривания. Сначала сок нагревают до 70–72° С, затем растворяют в нем сахар, доводят до кипения и варят до готовности в один прием. Весь процесс нагревания и варки не должен превышать 20–30 минут, в противном случае пектин разрушается. Готовность желе можно определить на холодном блюде: если капля желе не расплывается на нем и быстро застывает, желе готово. Капля готового желе, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Можно ориентироваться и по объему сока: к концу варки должно остаться примерно 2/3 первоначального объема сока. Готовое желе разливают в горячем

виде и сразу же герметически укупоривают. Как варенье и джем, желе лучше хранить в плотно упакованных банках. В противном случае время их хранения сокращается.

Желе из абрикосов

1 кг недозрелых, кисловатых на вкус абрикосов, 400 мл воды, 0,75–1 кг сахара.

Подготовленные плоды перебрать, тщательно промыть и удалить косточки. После этого сложить абрикосы в эмалированную кастрюлю и залить водой. Поставить кастрюлю на медленный огонь и проварить абрикосы до размягчения.

Полученную жидкость пропустить через двойную марлю и уварить на 2/5 от прежнего объема. При этом следует регулярно снимать появляющуюся пену.

Во время варки в несколько приемов добавить сахар, не прекращая помешивать желе. Как только сахар растворится полностью, проверить продукт на желирование. Для этого следует капнуть желе на тарелку и посмотреть, как быстро оно загустеет. Если желе застывает быстро, варку можно закончить.

Разложить готовое желе в горячем виде в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Желе из айвы (первый способ)

1 кг айвы, 0,8–1 кг сахара, 500 мл воды и 5 г лимонной кислоты.

Подготовленную нужным образом айву нарезать кусочками произвольной формы, не очищая от кожицы и семечек, и отварить до размягчения в воде. Полученную массу отжать через двойную марлю и остудить. После того как сок отстоится, аккуратно слить его, чтобы осадок остался в кастрюле.

В полученный сок добавить сахар, после чего уварить сок на медленном огне до готовности, пока не выкипит 1/3 сока. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Готовое желе в горячем виде разлить по стерилизованным банкам и завязать пергаментной бумагой.

Оставшуюся от варки желе мякоть можно использовать для приготовления повидла.

Желе из айвы (второй способ)

1 кг айвы, 2 л воды, сахар.

Айву вымыть, обсушить, разрезать на 4 части. Положить в кастрюлю, залить водой и разваривать до размягчения. Переложить в полотняный мешок и дать стечь соку самотеком. Сок отмерить и смешать с сахаром (1: 1). Варить на слабом огне до готовности, расфасовать и выдержать под одеялом до остывания. Остатки, которые остались в мешке, использовать для приготовления мармелада или как пектиновую добавку к плодам, бедным пектинами.

Желе из айвы японской

1 кг айвы японской, 400 г сахара, 2 стакана воды.

Тщательно вымытые плоды нарезать дольками вместе с семенами и положить в кастрюлю. Залить водой и под крышкой подогревать на слабом огне до полного размягчения. Массу процедить через два слоя марли (но не выдавливать). Полученный сок вылить в кастрюлю, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

Желе из ананасов

250 мл ананасового сока, 400 г сахара.

Ананасы мелко нарезать и тщательно растереть, выжать сок через марлю, сложенную в несколько раз. В полученный сок добавить сахар и варить, закрыв крышкой, до тех пор, пока сок не начнет желировать. Горячее желе поместить в приготовленные банки.

Желе из апельсинов

1 л апельсинового сока, 1,2 кг сахара.

Приготовить сначала сок апельсина. Он должен быть прозрачным, без мякоти. Затем залить в эмалированную посуду (кастрюлю), всыпать сахар. Поставить на огонь и нагревать до тех пор, пока не растворится сахар. После этого горячим профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю. Затем полученный сок снова слить в кастрюлю и уваривать на 1/4–1/5 часть от первоначального объема.

После этого немного остывшее желе разлить в подогретые

банки, плотно закрыть крышками и охладить.

Желе из вишни

1 кг вишни, 250–500 г сахара, 200 мл холодной кипяченой воды.

Вынуть косточки из вишни, залить водой, поставить на огонь, варить на небольшом огне, пока они совершенно не разварятся. Содержимое откинуть на сито или переложить в полотняный мешочек, дать стечь соку. В отстоявшийся сок добавить сахар, хорошо размешать, поставить на огонь. Во время варки желе постоянно перемешивать и время от времени снимать образовавшуюся пену. Сок уваривать до тех пор, пока он не станет стекать с ложки густыми каплями.

Готовое желе в горячем виде разлить в приготовленную посуду и после остывания накрыть крышкой или целлофаном.

Желе из земляники

Для получения сока – 1 кг земляники, 500 г сахара.

Для загустения: на 1 кг сока 1 кг сахара и 15 г лимонной кислоты.

Очистить землянику от плодоножек и хорошо промыть несколько раз в холодной воде. Посыпать сахарным песком, хорошо перемешать и выдержать около 10 часов. Полученный из земляники сок процедить, смешать с сахаром, поставить на огонь и варить до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить лимонную кислоту.

Желе ассорти из клубники и яблок

1 кг клубничного пюре, 250 г яблочного пюре, 1 кг сахара.

В клубничное пюре следует положить пюре из недоспелых яблок, сахар, варить до загустения и горячим расфасовать в банки. После стерилизации в течение 10 минут банки закатать.

Желе из лимонов

8–10 лимонов, 1 кг сахара, 1 л воды, 10 г желатина.

Для приготовления желе необходимо сначала получить чистый лимонный сок. Это можно сделать при помощи соковарки

или путем уваривания.

Вымытые лимоны нарезать тонкими кружочками, положить в эмалированную посуду, залить водой так, чтобы она только покрывала их, и варить на медленном огне 30 минут, после чего сок профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю.

Приготовленный лимонный сок поставить на медленный огонь и уваривать до уменьшения объема в 2 раза, при этом не забывая снимать образующуюся пену.

В прокипяченный сок всыпать сахар и варить до тех пор, пока сок не начнет желировать, после чего можно добавить растворенный в воде желатин, а затем поместить в неостывшие простерилизованные банки, плотно закрыть прокипяченными крышками и остудить при комнатной температуре.

Желе из малины

1 кг сахара на 1 л готового сока.

Аккуратно промыть ягоды, поместить их в эмалированную посуду, залить водой таким образом, чтобы она только покрыла плоды, и проварить до размягчения. Полученный сок процедить, дать отстояться и слить. Замерив количество сока, уварить его наполовину, непрерывно снимая пену.

Затем добавить сахар и варить до готовности. Желе разлить в сухие подогретые стеклянные банки в горячем виде и закатать сухими крышками.

Желе не надо стерилизовать. Хранить его рекомендуется в прохладном месте.

Желе из мандаринового сока

1 л мандаринового сока, 1,2 кг сахара.

Для приготовления желе надо свежий натуральный сок вылить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения, понемногу добавляя туда сахарный песок, чтобы он лучше растворялся.

После закипания и полного растворения сахара кастрюлю с соком оставить и остудить. Охлажденный сок процедить через сложенную в несколько слоев марлю и снова кипятить до желеобразования.

Горячее желе разложить в чистые горячие банки и герметично закрыть. Остудить, не переворачивая банки вверх дном.

Желе из рябины

1 кг рябины, 1 кг сахара.

Хорошее желе получается из спелых плодов сорта Невежинский. Рябину залить горячей водой так, чтобы она едва покрывала ягоды, и варить до тех пор, пока они полностью не размягчатся. Массу отжать через мешочек из хлопчатобумажной ткани. В полученный сок всыпать сахар и варить на медленном огне до готовности, постоянно снимая пену. В горячем виде желе разлить в подогретые стеклянные банки, прикрыть марлей, остудить. После полного остывания закрыть пергаментной бумагой и плотно обвязать горлышко банки.

Желе из красной смородины

1 кг красной смородины, 1 кг сахара.

Из тщательно промытых и очищенных от веточек ягод выжать сок и смешать с сахаром до полного его растворения. Сок разлить в приготовленные банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в темном, прохладном месте.

Желе из черной смородины (первый способ)

1 л сока, 800 г сахара.

Свежий сок налить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, поставить на огонь и довести до кипения при постоянном помешивании, пока не растворится сахар. Полученную смесь профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок перелить в кастрюлю и уварить до уменьшения объема на 1/4– 1/5 часть. Горячую массу разлить в чистые подогретые банки, закрыть крышками. Банки охлаждать, не переворачивая.

Желе из черной смородины (второй способ)

1 л сока, 800 г сахара.

Свежий сок налить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и уварить, непрерывно снимая пену. Когда объем сока уменьшится вдвое, добавить в него сахар и продолжать варить до готовности желе.

Желе из яблок (первый способ)

Яблоки.

Для приготовления желе лучше всего использовать падалицу зимних сортов яблок. Из окрашенных яблок желе получается красивого розового или желтого цвета, из зеленых – белого.

Яблоки тщательно вымыть, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить на 3/4 водой и варить 10–15 минут. Затем сок процедить в кастрюлю с широким дном. На 1 л жидкости добавить 600–700 г сахара и варить около 20 минут. Перед окончанием варки добавить щепотку ванильного сахара. Для проверки готовности желе каплю опустить на холодную тарелку: если капля не расплывается – желе готово. Расфасовать желе в горячем виде и закрыть.

Желе из яблок (второй способ)

Кислые яблоки.

Яблоки помыть и сварить целиком в воде, которая должна слегка покрывать яблоки. Когда яблоки станут мягкими, сок процедить в кастрюлю с широким дном и варить 20 минут с момента закипания. На 1 л жидкости добавить 1 кг сахара, предварительно подогретого в духовом шкафу. Варить до готовности, расфасовать в горячем виде и закрыть.

Желе ассорти

1 л сока красной смородины, 400 мл сока черной смородины, 400 мл малинового сока, 1,5 кг сахара.

Соки следует перемешать, добавить сахар, перемешать миксером до полного растворения сахара, разлить в стерилизованные банки и закатать.

Желе из остатков яблок

Остатки яблок.

При переработке яблок остаются кожура, сердцевина, недоразвитые плоды. Их перебрать, удалить гнилые и поврежденные места, залить до половины водой и варить 2 часа. Процедить через сито, дать отстояться и слить с осадка. На 1,5 л

сока взять 1 кг сахара, растворить при помешивании и варить до готовности. Расфасовать в горячем виде и закрыть.

Желе из яблок и шиповника

1 кг яблок, 1 кг шиповника, сахар.

Вымытые плоды шиповника и нарезанные дольками яблоки (лучше всего сорта Антоновка обыкновенная) распарить под крышкой в кастрюле. Предварительно налить немного воды слоем до 2 см. Разваренные плоды размять, перемешать и переложить в полотняный мешочек для отделения сока самотеком. На следующий день в полученный сок прибавить сахар из расчета 400 г сахара на 2 стакана сока. Варить до готовности.

Желе из яблочного сока

1 л яблочного сока, 300 г сахара.

Свежеотжатый сок кипятить на сильном огне 10–15 минут, добавить сахар и кипятить еще 10–15 минут. После этого сок профильтровать, разлить в банки и закрыть.

Аналогичным способом готовят желе яблочно-черносмородиновое, яблочно-красносмородиновое, яблочно-вишневое, яблочно-малиновое, яблочно-абрикосовое, яблочно-земляничное и яблочно-клюквенное.

Яблочное желе с грушами

1 кг яблок, 700 г сахара, 400 г груш, ваниль.

Из яблок приготовить желе. Когда желе будет готово, положить в него очищенные и измельченные на крупной овощной терке груши. Варить при помешивании 20 минут. Разлить в горячем виде и сразу же закрыть.

Пастила, конфеты, лукум

В зимнее время, когда в организме начинается нехватка витаминов, хочется чего-нибудь сладкого, фруктового. В этом разделе мы предлагаем вашему вниманию ряд рецептов приготовления разного рода пастилы, конфет и лукума. Правильно заготовленные и упакованные эти сладости способны годами хранить свои вкусовые и витаминные качества. Пастила – любимое лакомство как детей, так и многих взрослых. Не отказывайте себе в этом маленьком удовольствии, тем более что приготовление этих сладостей не потребует много сил, дорогостоящих продуктов или специальных умений и навыков.

Пастила из абрикосов (способ первый)

1 кг обработанных абрикосов, 400 г сахара.

Абрикосы вымыть в холодной воде, извлечь косточки, поместить плоды в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее на 2–3 см воды, и добавить сахар. Варить плоды 5–10 минут до размягчения, постоянно помешивая. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см. В формы предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40° С 10–12 часов. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения.

Пастила из абрикосов (способ второй)

1 кг абрикосов, 800 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовить абрикосовое пюре. В полученное пюре добавить сахар и варить до готовности на слабом огне. Для определения готовности ложечкой набрать массу и выложить на холодное блюдце; остывшая масса должна иметь густоту желе. Готовое пюре выложить на полотно и тщательно выровнять, чтобы толщина слоя составляла 1–1,5 см. Остывшую массу разрезать на фигурные кусочки (квадратики, кружочки, ромбы и пр.), посыпать сахаром и сложить по два вместе. Пастила готова. Ее хранят в

закрытой посуде в сухом месте.

Пастила из малины

1 кг спелой малины, 250 г сахара.

Свежую малину вымыть, дать воде стечь, поместить в эмалированную кастрюлю и поставить в духовку. После распаривания ягоды протереть через мелкое сито и полученное пюре кипятить в эмалированной посуде до уваривания в два раза. В деревянные ящички постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу и залить в них горячую массу для придания ей формы. Разлитую по емкостям пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 60–70° С. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения.

Пастила из айвы

1 кг айвы, 3 яблока, 1,5 л воды, 400 г сахара, 1 лимон.

Спелую айву средней величины вымыть и обсушить. Разрезать на четыре части, удалить сердцевину, прибавить так же подготовленные яблоки, предпочтительно твердых сортов (3–4 шт. на 1 кг айвы). Нарезая фрукты надо складывать их в кастрюлю с холодной водой (из расчета 1,5 л воды на 1 кг фруктов). Варить около часа на небольшом огне под крышкой. Проверять готовность можно палочкой: если она легко входит – фрукты готовы. Затем протереть сквозь сито, добавить сахарный песок (из расчета 400 г на 1 кг готовой массы) и сок одного лимона. Снова поставить варить, все время помешивая, пока масса не загустеет. Когда пастила сварится, выложить ее на слегка увлажненную доску и разровнять смоченным в воде широким ножом, чтобы получился пласт толщиной в 1 см. Покрыть марлей и поставить в сухое, хорошо проветриваемое место на 1–2 дня. Когда пастила высохнет, нарезать ее ромбиками и обвалять в сахарной пудре. В жестяных коробках такую пастилу можно хранить долгое время.

Пастила из смородины

1 кг смородины, 500 г сахара.

Чистые ягоды бланшировать в кипятке 5–10 минут, после чего протереть их через мелкое сито. Полученное пюре кипятить в эмалированной посуде до уваривания в два раза. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см. В формы предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40° С 10–12 часов. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения. Можно развесить на нитках. Качественно сделанная пастила не ломается и не слипается при скручивании.

Пастила из крыжовника

1 кг крыжовника, 600 г сахара.

Для приготовления пастилы выбрать спелые немятые ягоды. Тщательно промыть их в холодной воде, уложить в скороварку и бланшировать до полного размягчения. После протереть ягоды через мелкое сито. Полученную массу поместить в эмалированную посуду и варить до уменьшения объема вдвое, постоянно помешивая, для предотвращения пригорания. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см. В емкости предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40° С 10–12 часов. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения. Можно развесить на нитках.

Пастила из персиков

1 кг персиков, 350 г сахара.

Персики вымыть в холодной воде, извлечь косточки и нарезать тонкими дольками. Дольки плодов уложить в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее на 2–3 см воды, и добавить сахар. Варить 5–10 минут до размягчения, постоянно помешивая. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см. В емкости предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу

сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40° С 10–12 часов. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения. Качественно сделанная пастила не ломается и не слипается при скручивании.

Пастила из яблок (способ первый)

1 кг яблок, 900 г сахара.

Пастилу готовят из кислых яблок. Яблоки испечь в духовом шкафу и протереть через сито. Полученное пюре подогреть и добавить, помешивая, сахар. Уварить при помешивании до консистенции густой сметаны. Горячую массу разложить тонким слоем в мелкие деревянные или фанерные лотки. Наполненные лотки поставить в духовой шкаф, нагретый до 60–70 °С, на 10–12 часов. Приготовить еще одну порцию пюре и на следующий день дополнить лотки. Снова подсушить в духовом шкафу. Готовая пастила легко режется ножом. Она имеет красновато-коричневый цвет.

Пастила из яблок (способ второй)

1 кг яблок, 400 г сахара, 0,5 стакана воды.

Свежие яблоки вымыть, удалить семенные коробочки и поврежденные места, нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Когда яблоки разварятся, полученную массу протереть через сито. Полученное пюре кипятить в эмалированной посуде до уваривания в два раза. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см. В емкости предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40° С 10–12 часов.

Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения. Можно развесить на нитках. Качественно сделанная пастила не ломается и не слипается при скручивании. Для удобства хранения можно нарезать пастилу любыми фигурами.

Пастила из печеных яблок

1,2 кг яблочного пюре, 650 г сахара.

Яблоки кислых сортов вымыть в холодной воде, очистить от кожуры, вырезать семенные коробочки и поврежденные места. Нарезать яблоки ломтиками и печь в духовке до полного размягчения. Полученную массу протереть через мелкое сито и поместить в эмалированную посуду. Варить пюре до уваривания в два раза. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см.

В емкости предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40° С 10–12 часов. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения.

Пастила из ежевики

1 кг ежевики, 400 г сахара.

Ежевику вымыть в холодной воде, поместить ягоды в эмалированную кастрюлю, предварительно налив в нее на 2–3 см воды, и добавить сахар. Варить плоды 5–10 минут до размягчения, постоянно помешивая. После этого протереть полученную массу через мелкое сито и снова варить до уваривания по массе вдвое. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см.

В емкости предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40° С 10–12 часов. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения.

Пастила из рябины

1 кг ягод рябины, 1 кг сахара.

Ягоды рябины промыть в проточной воде, поместить в эмалированную кастрюлю и, накрыв крышкой, поставить в духовку (50° С) на 5–6 часов. Потом залить ягоды горячей водой и поставить на огонь. Варить до тех пор, пока они не размягчатся.

Полученную массу протереть через мелкое сито и добавить в не сахар. После этого варить еще 2–3 минуты и разлить по формочкам. В емкости предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 50–70° С. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения.

Пастила из шиповника

1 кг плодов шиповника, 450 г сахара.

Ягоды шиповника вымыть в холодной воде, разрезать вдоль и удалить сердцевину. После очистки ягоды поместить в паровую скороварку и бланшировать до полного размягчения. После протереть ягоды через мелкое сито и снова вскипятить в эмалированной посуде, добавив 100 г сахара. Варить пюре до уваривания по массе вдвое, помешивая и добавляя сахар. После уваривания пюре остудить и расфасовать по деревянным формам, слоем 1,5–2 см. В емкости предварительно постелить смазанную прокаленным растительным маслом бумагу. Разлитую по формочкам пастилу сушить на открытом воздухе (на солнце) или в духовке при температуре 35–40 °С 10–12 часов. Высушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте или герметично упаковать в чистые сухие банки для длительного хранения. Если пастила сделана правильно, то она не ломается и не слипается при скручивании. Для удобства хранения можно нарезать пастилу любыми фигурами.

Пастила из калины

1 кг спелой калины, 800 г сахара, 1 стакан воды.

Промытые ягоды калины бланшировать в кипятке 3 минуты, воду слить, залить ягоды 1 стаканом свежей воды и варить до размягчения. Далее плоды протереть через сито, добавить сахар и уварить в эмалированной посуде до тестообразной консистенции. Полученную массу переложить на деревянные доски и подсушить в духовке при температуре 40–50° С 2,5–3 часа. Хранить в сухом прохладном месте.

Пастила из физалиса

1 кг физалиса, 500 г сахара.

Физалис очистить от оболочки, вымыть, обдать кипятком и вытереть насухо отдельно каждый плод. Плоды нарезать кусочками, пересыпать сахаром, оставить на 2 часа, пока не выделится сок. Затем поместить в эмалированную посуду, поставить на огонь, довести до кипения и варить 10 минут. Полученную массу протереть через мелкое сито. Вылить на противень и варить в духовке 15–20 минут. Когда масса будет готова (она должна прилипать к ложке), вылить ее тонким слоем на лист фольги и подсушить. Готовая пастила должна стать эластичной и тонкой, легко сниматься с фольги. Массу посыпать орешками. Свернуть в рулет, нарезать ломтиками и уложить в коробку. Рулеты можно хранить при комнатной температуре несколько лет.

Пастила из груш (способ первый)

1 кг груш, 125 г сахара.

Нарезанные дольками груши разварить в небольшом количестве воды, протереть через сито, уварить до густоты, добавить сахар, варить до полного загустения. На противень положить пергаментную бумагу, смазанную растительным маслом, размазать по ней тонким слоем горячую массу, высушить в умеренно нагретой духовке. Высушенную пастилу скрутить рулетом и хранить в плотно закрытых стеклянных банках.

Пастила из груш (способ второй)

1 кг груш, 200 г сахара, 0,5 стакана воды.

Зрелые груши нарезать дольками и варить в небольшом количестве воды в эмалированной посуде до полного размягчения. После полученную массу протереть через мелкое сито и снова поместить в эмалированную посуду. При постоянном помешивании уварить до густоты, добавить сахар и продолжать варить до полного загустения. Выложить массу на пергаментную бумагу, постеленную на противень, предварительно смазав бумагу прокаленным растительным маслом, и высушить в духовке с открытой дверцей при слабом огне (35–40° С).

Пастила из груш (способ третий)

1 кг грушевого пюре, 400 г сахара.

Промытые груши очистить, удалить чашелистики, сердцевины и плодоножки с сосудистыми пучками. Груши разрезать на кусочки и отварить в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения. Затем пропустить их через соковыжималку (при желании получить пасту более нежной консистенции пропустить дважды). Отвесить порцию пюре для одной варки, довести до кипения и при постоянном помешивании выпарить, чтобы объем уменьшился примерно на треть. К загустевшему пюре постепенно примешивать отвешенную порцию сахара и варить дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую густую пасту разлить по металлическим формам, смазанным прокаленным растительным маслом, или разложить слоем около 15 мм на противень или пергаментную бумагу (положенную на лист), причем они должны быть смазаны маслом. Длинным ножом быстро разгладить поверхность и высушить.

Пастила из яблок и груш

1 кг груш, 1 кг яблок, 250 г сахара.

Нарезанные дольками груши и яблоки разварить в небольшом количестве воды в эмалированной посуде, протереть через мелкое сито, уварить до густоты, добавить сахар, варить до полного загустения. На противень положить пергаментную бумагу, смазанную прокаленным растительным маслом, размазать по ней тонким слоем горячую массу, высушить в умеренно нагретой духовке (40–50° С). Готовую пастилу скрутить рулетом и хранить в плотно закрытых стеклянных банках.

Пастила из калины

1,5–2 кг калинового повидла.

Готовится из калинового повидла. Взять большое блюдо, смочить его водой и вылить на него повидло так, чтобы оно легло слоем не более 2–3 мм. Положить блюдо в духовку и сушить при температуре 40–60° С. Готовую пастилу нарезать пластинками и посыпать сахарной пудрой. Хранить в герметически закупоренных стеклянных банках.

Пастила из облепихи

1 кг облепиховой выжимки, 600 г сахарного песка, 1 стакан сока.

Пастила из облепихи имеет некоторые особенности в приготовлении, она готовится из облепиховой выжимки. К плодам (на 1 кг обработанных плодов) добавить 1 стакан сока из крыжовника, черной или красной смородины, яблок, айвы. Все они обладают повышенной желирующей способностью. Сок с облепихой подогреть до размягчения плодов, затем протереть через мелкое сито. Полученную массу пропустить через мясорубку и смешать с сахаром (600 г на 1 кг массы). Для измельчения и растворения можно воспользоваться миксером. Массу разместить на деревянной доске и раскатать толщиной 1 см, после чего поместить в духовку (при 45° С) или другое теплое место. Дверцу духовки необходимо приоткрыть, иначе продукт запарится. После досушивания готовую пастилу можно нарезать ромбиками или квадратиками, пересыпать сахарной пудрой, раскатать и положить в коробки или другую посуду.

Пастила из малины

5 стаканов ягод малины, 2–3 стакана сахара.

Спелые очищенные ягоды малины засыпать в эмалированную кастрюлю и пересыпать сахаром. Когда ягоды дадут сок, переложить их в эмалированный таз и варить на слабом огне, постоянно помешивая, до того момента, когда масса будет легко отделяться от дна таза. Сушить пастилу при открытой дверце духовки на слабом огне или при температуре 50–60 °С. Хранить пастилу в коробках или банках, закрытых пергаментной бумагой.

Пастила из морошки и яблок

1 кг ягод морошки, 1 кг яблок, 2 кг сахара.

Яблоки почистить и нарезать, измельчить в мясорубке вместе с морошкой. Добавить сахар и, выложив в эмалированный таз, варить до консистенции густой сметаны. Полученную массу вылить на противень, застеленный промасленной пергаментной бумагой, и сушить в духовом шкафу на слабом огне, при температуре 50–60°, С 2–3 часа или на солнце 1–2 дня.

Пастила из клубники

5 стаканов ягод клубники, 3 стакана сахара.

Спелые очищенные ягоды клубники положить в кастрюлю и пересыпать сахаром. Когда они дадут сок, поместить их в эмалированный таз и варить на слабом огне, постоянно помешивая, до того момента, когда масса будет легко отделяться от дна таза. В конце варки при желании можно прибавить измельченные грецкие орехи.

Сваренную массу выложить на плоское блюдо, смоченное холодной водой, разровнять и подсушить на воздухе. Можно подсушить и в духовке, в этом случае массу выложить тонким слоем на пергаментную бумагу, смазанную тонким слоем сливочного масла, и положить на противень. Сушить пастилу при открытой дверце духовки на слабом огне или при температуре 50–60 ˚С. Хранить пастилу в коробках или банках, закрытых пергаментной бумагой.

Смоква из лесной малины

1 кг ягод лесной малины, 500 г сахара.

Размятые и протертые сквозь сито ягоды смешать с сахаром и уварить в эмалированной посуде до уменьшения массы в два раза. Варить на слабом огне, постоянно помешивая. Момент готовности определяют, когда масса начнет тянуться за лопаткой и отделяться от дна таза.

Готовую пастилу выложить на блюдо, смоченное водой, и после просушки, нарезать квадратиками, обсыпать сахарной пудрой и подавать на стол или же хранить в стеклянной посуде, закрытой пергаментной бумагой, в холодном месте.

Пастила сливовая

1 кг сливового пюре.

Варится без сахара или каких-либо иных добавок. Взять сливовое пюре, выложить его в эмалированный таз и на малом огне варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока оно не уварится вдвое от первоначального объема. Протрите прокаленным до белого дыма растительным маслом белую бумагу и застелите противень. Вылейте массу на бумагу слоем 2 см и разровняйте. Сушите на солнце в течение 3–5 суток. Храните пастилу завернутой в бумагу или в сухих стеклянных банках.

Пастила клюквенная

1 кг замороженной клюквы.

Хорошо замороженную клюкву истолочь на холоде в деревянной ступке, потом выложить в сито или дуршлаг, а под него поместить деревянную миску и перенести в теплое место. После того как сок стечет, перетереть ягоды в сок, добавить мелкий сахар по вкусу или в количестве, равным по весу пюре (можно брать в 1,5 раза больше патоки). Готовую массу переложить в деревянные ящики и сушить. Для запаха можно добавить немного розового масла.

Пастила разноцветная

Вначале приготовить разные сорта пастилы, например яблочную и грушевую, или черносмородинную и вишневую, или малиновую и клюквенную. Затем сушить их и на каждый высохший слой накладывать новый слой пастилы. Например, сначала наложить слой белой яблочной пастилы, дать высохнуть и на нее – слой вишневой, дать высохнуть, затем положить слой клубничной, потом – пастилы из черной смородины и т. д.

Яблочные конфеты

2 кг яблок, 2 айвы, 1 л воды, 1,5 кг сахара.

Яблоки и айву вымыть в холодной воде, извлечь семенные коробочки, поврежденные места, косточки. Мелко нарезать и поместить в эмалированную кастрюлю, залив 1 литром воды. Варить до выкипания воды и сока, постоянно помешивая, чтобы избежать пригорания. После полученную массу протереть через мелкое сито и добавить сахар. Хорошо размешав, снова варить, постоянно помешивая, 20–30 минут до полного загустения.

Полученную массу выложить на лист, пропитанный прокаленным растительным маслом, слоем толщиной 5–10 мм. Поверхность хорошо разровнять лезвием ножа. Сушить при комнатной температуре двое суток, после чего нарезать пласт жестяными формочками или рюмкой. Полученные кружки пересыпать сахарной пудрой и снова сушить при комнатной температуре 2–3 дня.

Готовые конфеты (хорошо затвердевшие) расфасовать в жестяные банки, прокладывая между каждым новым слоем конфет лист пергаментной бумаги.

Конфеты из айвы

2 кг зрелой айвы, 3 стакана воды, 1 кг сахара.

Айву вымыть в холодной воде, извлечь косточки и, поместив в эмалированную посуду, варить в трех стаканах воды до полного размягчения. Полученную массу протереть через мелкое сито, добавить сахар и варить еще 5–10 минут. Полученное пюре выложить на доску и раскатать слоем толщиной 102 см.

Остывший пласт разрезать на кусочки любой формы и, присыпав сахарной пудрой, сушить несколько дней до полного затвердевания. Готовые конфеты хранить в сухих стеклянных банках.

Конфеты из апельсиновых корок

1 кг вареных апельсиновых корок, вода, 30 апельсинового мармелада, 0,3 стакана лимонного сока.

Для сиропа: 1 кг сахара, 0,6 л воды.

Апельсиновые корки выварить в трех водах, меняя воду каждые 15 минут. Одновременно готовить сироп: 1 кг сахара варить в 0,6 л воды, добавить туда апельсиновые корки и лимонный сок. Варить до полного впитывания корками сахара. Полученную массу смешать с мармеладом и снова варить до полного загустения. Густую массу разрезать на кусочки и раскатать их в колбаски длиной 10–15 см и толщиной 1,5–2 см. По желанию колбаски после просушки можно залить шоколадной глазурью. Хранить конфеты в жестяной или картонной упаковке.

Лукум из айвы

5 кг айвы, вода, 2 кг сахара.

Айву вымыть в холодной воде, поместить в эмалированную посуду, залить водой так, чтобы покрыть плоды и варить на сильном огне, постоянно помешивая, для равномерного размягчения айвы. Вынуть размягченную айву и немедленно опустить ее в дуршлаге в холодную воду. Далее очистить кожицу и извлечь косточки. Полученную массу пропустить через мясорубку и добавить сахар. Поместить массу в эмалированную посуду и, постоянно помешивая, варить на медленном огне в 0,5 л воды. Варить до образования белой пены в дорожке, оставленной после проведения по поверхности варева ложкой.

Выложить готовый лукум в смоченную водой чугунную или жестяную посуду для полного охлаждения. После того, как лукум остынет, завернуть его в бумагу и расфасовать по жестяным или картонным коробкам для хранения.

Лукум лимонный

1 л воды, 750 г сахара, 150 г крахмала, 1 лимон.

Смешать воду, сахар и предварительно растворенный в малом количестве воды, крахмал. Эту смесь вылить в эмалированную кастрюлю и поставить на небольшой огонь.

Варить, постоянно помешивая, в момент закипания влить в кастрюлю сок одного лимона. По желанию можно добавить орешки, миндаль, фисташки и т. д. Сваренную загустевшую массу остудить и, порезав на кубики, завернуть в бумагу для дальнейшего хранения. Кубики лукума можно обвалять в сахарной пудре.

Цукаты

Цукаты – это засахаренные плоды или дольки их, подсушенные и обсыпанные мелким сахарным песком. Плоды и ягоды для цукатов готовят так же, как и для варенья. И варят их также до полной готовности, даже несколько переваривая. Затем плоды и ягоды отделяют на сите или дуршлаге. Когда сироп стечет (примерно через 2–3 часа), плоды раскладывают в один слой на сите и подсушивают в духовом шкафу или печке при 40–50° С. Когда плоды слегка подсохнут, их тщательно обсыпают со всех сторон мелким сахарным песком и досушивают. Сушка продолжается 12–18 часов. Хранят цукаты в герметичной таре при комнатной температуре. Сироп, слитый с плодов, используют для приготовления джема, повидла, варенья и др.

Засахаренные грецкие орехи

1 кг орехов, 1,5 кг сахара, 2–3 бутона гвоздики.

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымочить в воде в течение месяца, ежедневно меняя воду. Несколько раз орехи оставить на ночь без воды, чтобы потемнели. Затем варить орехи в воде около 30 минут до размягчения. Сваренные орехи должны легко соскальзывать с иглы. Разрезать орехи на четыре части, засыпать сахаром в соотношении 1: 1,5, добавить 2–3 бутона гвоздики, кусочек корицы и оставить. Через 1–2 суток, когда орехи пустят сок, довести до кипения и варить 5–10 минут. Орехи переложить в подготовленные банки, залить сиропом, закрыть и положить на бок для остывания.

Цукаты из грецких орехов

1 кг зеленых грецких орехов, 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Орехи молочно-восковой степени зрелости наколоть иглой и вымочить в течение 2–3 недель, пока кожица не станет темно-коричневого цвета. Воду менять ежедневно. Затем проварить в воде 30 минут до размягчения орехов. Орехи вынуть, обсушить, переложить в кипящий сахарный сироп и проварить около 5 минут, оставить. На следующий день вновь кипятить 5 минут. Так поступать дважды через день, пока сироп не загустеет. Затем орехи вместе с сиропом переложить в банки и закрыть. Перед

употреблением подогреть, чтобы сироп разредился. Орехи вынуть, подсушить в духовом шкафу. Слегка влажные орехи обсыпать сахарной пудрой.

Абрикосы засахаренные

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

Взять твердые неперезревшие абрикосы, разрезать на четвертинки и отварить в воде 5–8 минут. Затем плоды пересыпать сахаром и оставить на 2–3 дня. Подогреть до 90° С, расфасовать в банки и закрыть.

Абрикосы, засахаренные по-словацки

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 1 л воды, 250 г сахара.

Взять твердые зрелые абрикосы, разрезать на четвертинки, на 5–8 минут залить горячим сиропом (температура сиропа 90° С). Сиропа должно быть больше, чем массы плодов, в 5–10 раз. Плоды отцедить от сиропа, переложить в кастрюлю, пересыпать сахаром и оставить на 2 дня. Затем подогреть до 90 °С, расфасовать в банки и закрыть.

Абрикосовые цукаты

1 кг абрикосов, 300 г сахарной пудры.
Для сиропа: 2 кг сахара, 3 стакана воды, корица.

Взять твердые абрикосы, разрезать на половинки и удалить косточки. Плоды бланшировать в течение 3 минут в воде при температуре около 80° С. Затем абрикосы залить сахарным сиропом, добавить корицу. Спустя двое суток сироп слить. Прокипятить его 5 минут, добавить 1,5 кг сахара и горячим сиропом залить плоды. Через двое суток повторить процедуру, добавив в сироп оставшийся сахар. Залитые горячим сиропом плоды довести до кипения и варить в течение 3–5 минут.

Остудить плоды в сиропе, извлечь их, дать стечь жидкости и после этого подсушить в духовке. Готовые цукаты обсыпать сахарной пудрой и хранить до употребления в хорошо закрытой стерилизованной банке.

Цукаты смородиновые

1 кг смородины.
Для сиропа: 1,2 кг сахара, 600 г воды.

Созревшие ягоды смородины (черной, белой, красной) тщательно вымыть в холодной воде, поместить в эмалированную посуду и залить кипящим сиропом. Сироп можно готовить одновременно. В 600 г воды положить 1,2 кг сахара и кипятить 5–7 минут до полного растворения. После этого отфильтровать сироп через 4 слоя марли. Ягоды, залитые сиропом, через 4–5 минут откинуть на дуршлаг и оставить до полного остывания и стечения сиропа. После этого выложить их на тарелку кучками по 10–12 шт. и посыпать сахаром. Через 5–6 суток сушки при комнатной температуре (или 2,5–3 в духовке при 40–50° С) вручную сформировать шарики и просушить еще раз. Во избежание пересушки при дальнейшем хранении готовые цукаты можно расфасовать по сухим чистым банкам и герметично закрыть.

Цукаты «Зимняя вишня»

1 кг вишни.
Для сиропа: 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Вишню вместе с веточками и косточками осторожно промыть. Приготовить сироп из 400 г сахара и 0,5 л воды. Кипящим сиропом залить вишню и оставить, накрыв газетой, на два дня. Затем слить сироп через дуршлаг. Добавить в сироп 300 г сахара, довести его до кипения и снова залить им вишню. Так повторить пять раз, каждый раз добавляя в сироп по 300 г сахара, кипятя его и вновь заливая им вишню с периодичностью в два дня. В последний раз оставить вишню в сиропе на 10–12 дней. Затем процедить вишню сквозь дуршлаг, оставив ее там на несколько часов, чтобы сироп полнее отделился. Разложить вишню на сите или блюде и поставить в духовку сушиться при открытой дверце и температуре не выше 40–45° С. Как завершающий этап – посыпать готовые цукаты сахарным песком. Вишневые цукаты могут всю зиму храниться в герметично закрытых стеклянных банках.

Цукаты айвовые

1 кг айвы.
Для сиропа: 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Плоды промыть и разрезать на четыре части, удалить семенные камеры. Затем готовить сироп. В кипящий сироп опустить айву и энергично встряхивать. Таз снять с огня и оставить на 5–6 часов до полного остывания. После отстаивания таз поставить на огонь, довести до кипения и, покипятив 6–7 минут, снять с огня и оставить на 10–12 часов. Варку с отстаиванием повторить 4 раза. После последней варки извлечь плоды из сиропа, откинуть на дуршлаг для стекания сиропа и выложить на тарелки или блюдо для подсушивания. Во избежание пересушки при дальнейшем хранении готовые цукаты можно расфасовать по сухим чистым банкам и герметично закрыть.

Цукаты арбузные

1 кг арбузных корок, 3 г лимонной кислоты.
Для сиропа: 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Сварить сироп из необходимого количества воды и сахара. С арбуза срезать зеленую корку, нарезать ее кубиками, залить водой и прокипятить в течение 10–15 минут, затем остудить в холодной воде. Откинуть кусочки на дуршлаг, чтобы вода стекла, и опустить их в кипящий сахарный сироп. Варить в 3–4 приема с выстаиванием между каждой 10–12-минутной варкой по 10–12 часов. В конце варки добавить 3 г лимонной кислоты. В итоге откинуть цукаты на дуршлаг, дать стечь сиропу и разложить цукаты на блюде или тарелках для просушки. К концу сушки посыпать цукаты сахарным песком и сложить в стеклянную, герметично закрытую банку, где они могут храниться всю зиму.

Цукаты грушевые

1 кг груш, 2–3 г лимонной кислоты или сок 1 лимона.
Для сиропа: 1 кг сахара, 2,5 стакана воды.

Для приготовления цукатов взять груши твердых сортов во избежание их разваривания. Крупные плоды разрезать на половинки или дольки, а мелкие надколоть в нескольких местах деревянной шпилькой и бланшировать в кипящей воде 8–10 минут, затем быстро охладить их в холодной воде. Засыпать в воду, в которой бланшировались груши, 1 кг сахара, размешать и залить этим сиропом охлажденные груши на 3–4 часа. Затем поставить на огонь и довести до кипения. Прокипятить 5–8 минут и оставить на 10–12 часов. Так, с периодическим длительным

отстаиванием необходимо кипятить груши 3–4 раза, пока они не станут прозрачными. В конце варки добавить лимонную кислоту или сок лимона. Затем груши откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу и подсушить в духовке или на воздухе.

Цукаты дынные

1 кг очищенной дыни, 3 г лимонной кислоты.
Для сиропа: 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Если дыня попалась несладкая, недозрелая, не расстраивайтесь, из нее получатся прекрасные цукаты. Дыню очистить от кожицы, семечек и внутренней части мякоти, нарезать кусочками, бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде и немедленно остудить в холодной воде. Затем опустить плоды в горячий сахарный сироп. Снять с огня и поставить на 5–6 часов. Затем снова варить. В конце варки добавить 3 г лимонной кислоты. Откинуть цукаты на дуршлаг, дать стечь сиропу, разложить на тарелках или блюде и оставить сушиться на воздухе. Через несколько часов посыпать цукаты сахарным песком. Правильно приготовленные цукаты могут всю зиму храниться в герметично закрытых стеклянных банках.

Цукаты из лимонов

1 кг лимонных корок, 3 г лимонной кислоты.
Для сиропа: 1,3 кг сахара, 3 стакана воды.

Снятые с толстокожих лимонов корки вымачивать в течение 2–3 дней в холодной воде, меняя воду 2–3 раза в день. Затем проварить корки в кипятке в течение 20–25 минут, слить воду, а корки опустить в кипящий сироп. Снять сироп с огня и выставить на 5–6 часов в прохладное место до полного остывания. Затем варить корки по 5–7 минут 3–4 раза с выстаиванием по 10–12 часов после каждой варки. В конце варки добавить 3 г лимонной кислоты. Корочки разложить на блюде и подсушивать на воздухе.

Цукаты айвово-тыквенные или айвово-кабачковые

600 г айвы, 400 г тыквы или кабачков.
Для сиропа: 1,3 кг сахара, 3 стакана воды.

Эти сочетания плодов и овощей, на первый взгляд, весьма непривычны, но если варить цукаты из айвы в комбинации с

этими культурами, то при одновременной варке кислота и аромат айвы переходят в тыкву или кабачки, и последние приобретают очень приятный вкус.

Тыкву или кабачки очистить от кожицы, семян и волокон, нарезать кусочками, кубиками, ромбиками (можно использовать формочки для печенья), смешать с дольками нарезанной айвы. Далее варить сироп в эмалированном тазу. В кипящий сироп добавить нарезанные кубиками овощи. Таз снять с огня и оставить на 5–6 часов до полного остывания. После отстаивания поставить на огонь, довести до кипения и, покипятив 6–7 минут, снять с огня и оставить на 10–12 часов. Варку с отстаиванием повторить 4 раза. После последней варки извлечь плоды из сиропа, откинуть на дуршлаг для стекания сиропа и выложить на тарелки или блюдо для подсушивания. Во избежание пересушки при дальнейшем хранении готовые цукаты можно расфасовать по сухим чистым банкам и герметично закрыть.

Цукаты из тыквы, кабачков и патиссонов

1 кг овощей, 3 г лимонной кислоты.
Для сиропа: 1–1,2 кг сахара, 3 стакана воды.

Овощи очистить от кожицы и семян, разрезать на кусочки произвольного размера и формы и опустить в кипящий сахарный сироп, затем снять с огня и дать отстояться 5–6 часов. Затем снова поставить на огонь, прокипятить 5–7 минут и дать постоять 10–12 часов. Такую варку повторить 3–4 раза. В конце варки добавить 3 г лимонной кислоты. Цукаты готовы, когда сахарный термометр показывает 107–108° С. Снять цукаты с огня, откинуть на дуршлаг, чтобы стек сироп, и разложить цукаты по блюдам и тарелкам, чтобы подсушились на воздухе. По желанию посыпать сахарным песком.

Цукаты из зеленых помидоров

1 кг помидоров, пригоршня апельсиновой цедры, 4–5 г лимонной кислоты.
Для сиропа: 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Для цукатов взять помидоры, у которых более плотная мякоть. Помидоры надрезать, удалить семена, промыть в холодной воде. Затем залить их водой и поставить на огонь. Помидоры довести до кипения и прокипятить 5 минут. После этого слить воду, вновь залить помидоры холодной водой и опять

прокипятить 5 минут. Этот процесс повторить 3 раза. Затем помидоры откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, опустить в сахарный сироп и варить в 2–3 приема по 10–12 минут с выстаиванием 10–12 часов. В конце варки добавить 4–5 г лимонной кислоты. Правильно приготовленные цукаты могут всю зиму храниться в герметично закрытых стеклянных банках.

Цукаты рябиновые

1 кг рябины.
Для сиропа: 1,2 кг сахара, 3 стакана воды.

Особая прелесть этих цукатов состоит в том, что рябину для них берут вместе с веточками, которые придают готовому продукту очень живописный вид.

Ягоды осторожно вымыть, бланшировать в кипящей воде 3–5 минут и немедленно остудить холодной водой. Затем ягоды поместить в сахарный сироп, поставить на огонь и, доведя до кипения, снять с огня на 5–6 часов. Далее варить рябину в 3–4 приема по 5–7 минут и последующим отстаиванием в течение 10–12 часов. После последней варки ягоды откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь и выложить кисточки для просушки на тарелки и блюдца. А перед подачей на стол ягодки на веточках стоит слегка посыпать сахарной пудрой.

Цукаты сливовые

1 кг слив.
Для сиропа: 1 кг сахара, 2–3 стакана воды.

Из слив удалить косточки, затем сварить сахарный сироп из указанного количества воды и сахара в эмалированном тазу. Опустить сливы в кипящий сироп на 5 минут, затем снять с огня и дать отстояться 10–12 часов. Так повторить 3–4 раза. В последний раз варить до готовности. Уваренные сливы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу и подсушить. Подсушенные цукаты лучше пересыпать сахарным песком и уложить в банки или коробки для хранения.

Глава 5. Блюда из рыбы и мяса

Заготавливать впрок можно не только фрукты и овощи. Подходящими продуктами для консервации являются рыба и мясо. Однако при их выборе следует соблюдать некоторые нехитрые правила: брать для хранения только свежие продукты, использовать при засолке соль мелкого помола, применяемое при консервации растительное масло не должно иметь неприятного запаха и т. п.

Определить свежесть рыбы довольно легко по эластичному, твердому на ощупь мясу, жабрам светло-красного цвета и прозрачным глазам. На давность хранения рыбы указывает резкий неприятный запах.

Для определения свежести мяса следует надавить на него пальцем: у свежего продукта вмятина, образовавшаяся в результате надавливания, быстро выравнивается, принимая исходное положение.

Следует напомнить некоторые правила хранения рыбы, мяса и продуктов из него и рыбы.

Во-первых, прежде чем положить мясо в холодильник, погреб или иное холодное место, его необходимо очистить от загрязнений и разрезать на крупные куски. Но мыть мясо перед закладкой на хранение не рекомендуется, поскольку выделение мясного сока способствует появлению большого количества микробов на мясе. Кроме того, при длительном пребывании в воде из этого продукта, так же как и из рыбы, вымываются некоторые белки и минеральные соли, полезные для любого, и особенно растущего, организма.

Печень, мозги и прочие субпродукты не пригодны для длительного хранения в свежем виде, поскольку при неблагоприятных условиях в них быстро развиваются болезнетворные бактерии. Из данных продуктов лучше всего готовить консервы.

Если мясо хранится в погребе, следует избегать его соприкосновения со льдом: крупные куски следует положить на широкую клеенку и прикрыть плотной материей, а небольшие кусочки уложить в эмалированную кастрюлю.

Оптимальная температура для хранения мяса – 0–2° С, при более высокой температуре срок хранения данного продукта сокращается до 48 часов, а при отсутствии подходящих условий – до 24 часов.

Во-вторых, всевозможные копчености (корейка, грудинка, копченые колбасы домашнего приготовления и др.) в условиях

повышенной влажности быстро покрываются плесенью, поэтому хранить их следует в сухих, хорошо проветриваемых помещениях с температурой воздуха 4–8 °С. Можно воспользоваться для хранения чердаком или закрытым балконом, но обязательно упаковать копченость в муслиновый мешочек.

В том случае, если на копченой колбасе или грудинке появляется белый плесневый налет, следует обмыть изделие соленой водой, просушить и смазать жиром или маргарином.

В-третьих, хранение мяса птицы несколько отличается от хранения свинины или говядины. Тушки птицы перед закладкой на лед следует тщательно выпотрошить, вымыть в холодной воде, обсушить и поместить в холодное, защищенное от света место.

Кроме того, после убоя птицу необходимо ощипать: кур и индеек – как только они остынут, а гусей и уток – через 3–4 часа после остывания. Данная рекомендация адресована в первую очередь владельцам частных домов, держащих домашнюю птицу.

В-четвертых, сало – продукт скоропортящийся, его следует либо перетопить в смалец, либо засолить (обычно соли берется из расчета 3 % от веса сала). Хранить заготовленный продукт нужно обязательно на холоде.

В-пятых, рыба также является скоропортящимся продуктом. Срок ее хранения в свежем (замороженном) виде не должен превышать 48 часов. Для хранения можно воспользоваться эмалированной посудой с плотно закрывающейся крышкой.

Соленая рыба хранится гораздо дольше свежей, но при соблюдении определенных условий: она должна находиться в бочках с рассолом в хорошо проветриваемом помещении с температурой воздуха не выше 10–12° С. Засолочные бочки следует устанавливать на деревянные решетки или кирпичи.

Вяленую рыбу лучше всего хранить в мешочках из неплотной ткани в подвешенном состоянии и доставать по мере необходимости.

На основе всего вышесказанного можно сделать вывод, что консервированные продукты хранятся гораздо дольше свежих. Из консервированных рыбы и мяса можно приготовить различные блюда. О том, как это сделать, и каким образом заготовить вышеназванные продукты, рассказывается в данной главе.

Напомним, что хранить консервы следует в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении, в противном случае они могут испортиться.

Рыба стерилизованная в томатном соусе

1 кг свежей рыбы, щепотка соли, 4 ст. л. растительного масла, томатный соус.

Мелкую рыбу очистить от чешуи, промыть в холодной воде, удалить плавники, выпотрошить и тщательно вымыть. Подготовленную рыбу поместить на сковороду с растопленным растительным маслом (лучше всего использовать оливковое), посолить и обжарить до готовности.

Сложить все в стеклянные банки или жестяные коробки, залить томатным соусом (при желании можно воспользоваться кетчупом) так, чтобы рыба была полностью покрыта им, закрыть банки или коробки и опустить ее на 15–20 минут в котел для стерилизации.

Горячие крышки должны слегка вздуться, а после охлаждения вернуться в нормальное положение. На неудачную стерилизацию, делающую консервы непригодными к использованию, указывают невздувшиеся крышки. Значит, под крышками были отверстия, через которые из посуды вышел пар.

Мясо стерилизованной рыбы пригодно в пищу только в том случае, если не имеет посторонних запахов и горьковатого привкуса.

Сардины консервированные

1 кг сардин, 1 стакан растительного масла, лимон, черный перец в зернах, пряные семена (укроп, петрушка, сельдерей, майоран, базилик и др.), соль.

Наиболее пригодна для консервации мелкая морская рыба. Ее следует очистить от чешуи, тщательно вымыть в холодной воде и удалить внутренности. Затем острым ножом отрезать голову и плавники (в том числе и хвостовой), еще раз промыть рыбу в холодной проточной воде. Переложить сардины в металлический дуршлаг и опустить на 1–2 минуты в кипящее растительное масло. Остывшую рыбу распределить по жестяным коробкам, добавить по несколько ломтиков лимона, пряных семян и зерен черного перца, посолить и залить подготовленные продукты растительным маслом, в котором варилась рыба.

Коробки герметично закрыть и простерилизовать в течение 50–60 минут, поместив в кастрюлю с кипящей водой. Таким образом можно заготовить любую мелкую морскую рыбу.

Рыба копченая

Рыба, соль.

Копченая рыба относится к продуктам с длительным сроком хранения. Процедура копчения осуществляется в специальном деревянном ящике с трубой наверху, предназначенной для отвода дыма, и дверкой в корпусе. Дым образуется в результате неполного сгорания сухих стружек, сосновых шишек и прочих древесных материалов. Узкую стенку коптильного ящика вынуть и поместить в выкопанную в земле яму с раскаленным углем, затем насыпать на уголь древесные опилки, чтобы образовалось много дыма. Как только дым наполнит ящик, приступить к копчению предварительно вымытой, посоленной и обсушенной рыбы, подвешенной к потолку коптильного ящика, температура в котором не должна превышать 25–30 °С.

Продолжительность процедуры копчения составляет 8–10 дней, за это время мясо рыбы успевает подсохнуть и пропитаться дымом.

Рыба сушеная (первый способ)

Рыба, соль.

Сушить можно любую рыбу, но чаще всего с этой целью используют свежую скумбрию, осетра, тунца, леща и тарань.

Предназначенную для сушки рыбу вымыть в проточной воде, рассортировать по величине, уложить в емкость и пересыпать солью. Данный способ называется сухой засолкой, в этом случае расход соли составляет 9–15 % от веса рыбы, при этом учитывается ее величина и температура окружающей среды.

Емкость с засоленной рыбой поставить на несколько дней в прохладное место. Продукт считается готовым для сушки, если рыбье мясо впитало в себя 3–6 % соли, после этого рыбу следует вывесить на прочной нитке или леске на свежий воздух или поместить в специально оборудованную сушильню.

Хранить сушеную рыбу рекомендуется в хорошо проветриваемых деревянных ящиках с отверстиями, а укладывать в ящики неплотно, не забывая перекладывать тонкими сухими прутьями.

Рыба сушеная (второй способ)

Рыба, соль, вода.

Для сушки подойдет любая морская или речная рыба, все зависит от пристрастий конкретного человека. Лучше всего использовать свежую, пойманную недавно рыбу без каких-либо повреждений или ранений.

Предназначенную для сушки рыбу тщательно вымыть и рассортировать по величине. Приготовить рассол, смешав воду с солью, содержание последнего компонента не должно быть меньше 22 %.

Подготовленную рыбу поместить в рассол в следующем порядке: на дно положить крупную рыбу, а сверху разместить мелкую. Подобная очередность объясняется тем, что рыба небольших размеров усаливается быстрее, чем крупная. Засоленную рыбу поставить в прохладное место на несколько дней, после чего вынуть из рассола, насадить на прочную нитку или леску и вывесить на балкон.

Можно воспользоваться и специальной сушильней, в которой будет поддерживаться определенная температура.

Высушенную рыбу переложить в деревянные ящики с отверстиями для проветривания и поместить на хранение в хорошо проветриваемое сухое помещение. Соблюдение всех названных условий позволит хранить сушеную рыбу в течение 12 месяцев.

Рыба маринованная

3 кг рыбы, 1 л воды, 1 л уксуса, 2/3 стакана соли.

Рыбу очистить от чешуи и слизи, затем острым ножом вспороть живот, удалить внутренности, отрезать голову и промыть каждую рыбину в холодной воде. Подготовленную таким образом рыбу нарезать кусочками средней величины, уложить их в посуду и залить маринадом, приготовленным из воды, уксуса и соли.

Рыба должна вылежаться в растворе 8–10 часов, после чего ее следует переложить в стеклянную банку или жестяную коробку с герметичной крышкой. После этого залить кусочки рыбы уксусно-соляным маринадом и тщательно закрыть банку или жестяную коробку. Готовый продукт поместить на хранение в сухое прохладное место.

Данный рецепт приемлем для маринования многих видов рыбы, например скумбрии, кефали, лосося, семги, сельди и др.

Линь маринованный

1,2 кг линя, 2 луковицы, 2–3 ст. л. растительного масла, 2 стакана 9 %-ного раствора уксуса, пряности по вкусу.

Линя помыть, очистить от внутренностей, чешуи, разрезать вдоль, вынуть хребет, отрезать голову и нарезать рыбу кусками по 150–200 г. Луковицу очистить, мелко нарезать и поджарить в масле, положить куски рыбы на медный противень и поставить в остывающую печь или в духовку, нагретую до температуры 100–120° С. После этого в масло, в котором жарилась рыба, влить уксус, вскипяченный с пряностями. Залить им рыбу, положить груз. Маринованного линя можно хранить в холодном месте до 6 недель.

Маринованная рыба по-английски

1 кг белой рыбы, 4 ст. л. масла, 4 ст. л. сухарей, зелень эстрагона, базилика, майорана, розмарина.

Для маринада: 1 л 9 %-ного раствора уксуса, пряности (перец, корица, гвоздика, мускатный орех) по вкусу.

Рыбу помыть, очистить, выпотрошить, нарезать ломтиками, обвалять в сухарях и обжарить в масле.

Уксус с пряностями довести до кипения. Рыбу уложить в банки, переложить зеленью, залить уксусом. Хранить в холодном месте.

Горбуша, засоленная по-домашнему

1 выпотрошенная тушка горбуши весом 1 кг, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Свежую рыбу почистить, выпотрошить, насухо обтереть салфеткой. Горбуша, как правило, продается уже выпотрошенной, но все же надо тщательным образом вычистить рыбу изнутри, удалить пленку и сгустки крови. Затем рыбу посолить изнутри и снаружи и очень плотно завернуть в увлажненную хлопчатобумажную салфетку, туго запеленать в полотенце, затем поместить в полиэтиленовый пакет, обернуть бумагой и положить в морозилку. Через 3–4 недели рыба созреет.

Рыба, варенная в масле

1 кг рыбы, растительное масло, 1 лимон, зелень петрушки, лавровый лист, маслины, черный перец горошком.

Крупную рыбу промыть в проточной воде, освободить от чешуи, выпотрошить, удалить плавники и голову и еще раз вымыть в холодной воде. Подготовленную таким образом рыбу нарезать кусочками средней величины и отварить в большом количестве растительного масла до побеления.

Затем кусочки рыбы переложить в чистую стеклянную банку, не забыв добавить нарезанный кружочками лимон, измельченную зелень петрушки, горошины черного перца, маслины и лавровый лист. Сверху на рыбу поместить небольшой гнет в виде блюдца или мелкой тарелки и залить продукты растительным маслом, в котором варилась рыба. Масло должно покрыть продукты примерно на 3–5 см.

Банку с рыбой держать открытой до тех пор, пока не прекратится процесс брожения. После этого ее плотно закрыть и поместить в сухое прохладное место. Хранить заготовленную таким образом рыбу можно в течение 30 дней.

Рыбные кусочки следует доставать из банки по мере необходимости, а оставшиеся продукты прижимать гнетом и покрывать растительным маслом.

Рыбное пюре с горчицей

10–12 небольших рыбин, горчица, соль.

Для этого рецепта подойдет любая рыба из семейства анчоусов, в частности хамса. Рыбу тщательно вымыть в холодной воде, почистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники (в том числе хвостовой) и снова промыть в проточной воде. Удалив из рыбы кости, подготовить филе, после чего пропустить его через мясорубку, посолить и перетереть на частом сите.

Добавить горчицу, все тщательно перемешать, переложить в чистые стеклянные банки и закрыть. Полученные консервы можно хранить в прохладном месте очень долго.

Бестер маринованный

1 кг бестера, 3 ст. л. соли, 1 маленькая головка чеснока.

Для маринада: 1 л 9 %-ного раствора уксуса, 10 горошин перца, по 1 щепотке имбиря, эстрагона, чабреца и майорана.

Бестера разделать, вынуть позвоночник, хрящи, разрезать на куски по 200–250 г. В уксус добавить перец, имбирь, чеснок. Куски бестера положить в большую кастрюлю, залить пряным уксусом, добавить эстрагон, чабрец, майоран, соль и довести до кипения. Варить до готовности, затем сложить в бочонок, пряности собрать, положить их в марлю и накрыть рыбу в бочонке. Потом залить сверху рассолом. Бочонок хранить в подвале.

По этому же рецепту можно готовить белугу и лосося.

Сушеная скумбрия по-болгарски

6 скумбрий, 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Для сушки используется главным образом отнерестившаяся скумбрия, поэтому заготавливают ее преимущественно весной.

Свежую рыбу вымыть, очистить от чешуи, не делая надреза на животе, через жаберные отверстия удалить внутренности. Подготовленную скумбрию связать попарно ниткой или тонким шпагатом в районе хвостовых перьев, после чего рыбу опустить на 8 часов в раствор, приготовленный из воды и соли.

Засоленную таким образом скумбрию вынуть из рассола, промыть в холодной воде и просушить на свежем воздухе. Обычно такую рыбу сушат в течение 12–14 дней на жердях, приподнятых подпорками.

Высушенную рыбу связать в пучки, сложить в мешки и поместить на хранение в сухое, хорошо проветриваемое помещение.

Маринование раковых шеек

Раковые шейки, 9 %-ный раствора уксуса, пряности (имбирь, мускатный орех, перец, кориандр) по вкусу.

Очистить шейки крупных раков и сложить их в банку. Прокипятить уксус с небольшим количеством пряностей и залить его в банки так, чтобы он полностью покрывал шейки. После этого банки закрыть и поставить в холодное место.

Шейки можно подавать в качестве самостоятельной закуски, к белым и красным соусам, добавлять в салат или суп.

Сосиски из рыбы

2 кг очищенной щуки (окуня, судака), 1/2 чайной ложки соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 120 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сливок, 2 ст. л. измельченного печенья, 1 белая булка, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. л. порошка мускатного ореха, 4 ст. л. растительного масла, тонкие кишки.

Рыбу очистить, разделать, удалить кости. Мякоть пропустить через мясорубку и смешать с яйцами и маслом. Добавить соль, перец, мускатный орех, сливки, печенье и пропитанный молоком хлеб. Набить смесью тонкие кишки, в течение нескольких минут варить их в кипящей воде, затем обжарить в масле.

Колбаса рыбная постная

1 кг свежей рыбы, 300 г маринованной рыбы, 300 г белого хлеба, 1 стакан грибного бульона, 2 ч. л. черного молотого перца, 2 ч. л. мускатного ореха, 1 луковица, 2 ч. л. соли, пергаментная бумага.

Рыбу разделать, пропустить через мясорубку и смешать с измельченной маринованной рыбой. Лук мелко нарубить. Добавить хлеб, намоченный в грибном бульоне, перец, мускатный орех, лук и соль. Завернуть всю массу в пергаментную бумагу в виде колбасы, обвязать нитками и варить на сильном огне.

Мясо соленое (первый способ)

1 кг мяса, 2 стакана соли.

Свежее мясо тщательно вымыть в прохладной воде, освободить от жира и пленок, нарезать небольшими кусочками и уложить в глубокую емкость. Каждый слой мяса пересыпать солью и оставить на несколько дней в прохладном месте. Данный способ называется сухой засолкой, однако в этом случае мясо маринуется в собственном соку.

Готовое мясо вынуть из маринада и просушить на свежем воздухе или в специальной сушильне при соответствующей температуре. В том случае, если мясо сушится на воздухе, его следует предохранять от пыли и воздействия прямых солнечных лучей.

Мясо соленое (второй способ)

1 кг мяса, 2 стакана соли, 1 л воды.

Мясо вымыть в прохладной воде, удалить жир, пленки, косточки, нарезать кусочками небольшого размера и уложить в глубокую кастрюлю.

Приготовить рассол, смешав соль и воду, и залить им мясо. Подготовленный продукт оставить на несколько дней в прохладном месте, после чего просушить на свежем воздухе или в сушильне, сложить в хорошо проветриваемую тару и использовать по мере необходимости.

Поскольку соль предохраняет мясо от разложения, хранить этот продукт в засоленном виде можно очень долго.

Способ хранения мяса в салициловой кислоте

Мясо, раствор салициловой кислоты.

Свежее мясо вымыть в холодной воде, подождать, пока стечет вода, и обернуть тканью, пропитанной раствором салициловой кислоты, приготовленным путем растворения в 500 мл воды 1 ч. л. кислоты).

Этим способом можно хранить мясо при отсутствии холодильника. Продолжительность хранения мяса в салициловой кислоте составляет 10–15 дней.

Способ хранения мяса в уксусе

1 кг мяса, 1 1/2 стакана 9 %-ного раствора уксуса.

Мясо вымыть, слегка обсушить и нарезать крупными кусками. В глиняную емкость с плотно закрывающейся крышкой налить уксус, после чего сделать сетку из деревянных прутьев и поместить ее в эту же посуду на расстоянии 2,5–3 см над жидкостью. На приготовленную таким образом решетку уложить куски мяса и плотно закрыть емкость крышкой.

Способ хранения мяса в растительном масле

Мясо, вода, растительное масло.

Данный способ позволит сохранить мясо в течение нескольких дней при отсутствии холодильника или ледника.

Свежее мясо тщательно вымыть и опустить на несколько минут в кипящую воду. Мясо должно вариться до побеления, после чего его следует уложить в посуду с водой и залить растительным маслом. Хранить такое мясо все же рекомендуется в прохладном месте.

Мясо копченое

Мясо, соль.

Мясо тщательно вымыть, освободить от ненужного жира, костей и пленок, нарезать кусками и засолить сухим способом.

Подсушенное мясо можно закоптить в домашней коптильне или в коптильном ящике с трубой для отвода дыма и дверцей. Наиболее дешевый способ копчения – подвесить куски мяса над разогретым до 25–30° С очагом так, чтобы они не касались друг друга.

Продолжительность процедуры копчения (она должна быть непрерывной) варьируется в зависимости от размеров мясных кусков: окорока и бедренные части туши коптятся в течение 10–14 дней, а небольшие кусочки – в течение 8–9 дней. Прокопченное мясо становится очень хрупким, а его розовая окраска меняется на темно-коричневую. Поскольку мясо легко поглощает запахи, для его копчения лучше всего использовать дубовые, сосновые, березовые, буковые, ореховые и еловые дрова, при неполном сгорании которых образуется дым с приятным запахом.

Мясо сушеное

Мясо, соль.

Мясо можно засушить как с косточкой, так и без нее, пригодны для сушки и постные, и жирные кусочки. Тушки овец и коз рекомендуется разрубить на две части, а лопатки и окорока отделить от туши и сделать на них надрезы в нескольких местах для лучшего впитывания соли. Мясную мякоть лучше всего нарезать длинными, не очень тонкими полосками, а кусочки с ребрышками для удобства засола перерубить в нескольких местах.

Подготовленное мясо уложить в деревянную кадку, не забыв пересыпать каждый мясной слой солью. Продолжительность засаливания – 14–16 дней.

Хорошо просоленное мясо достать из кадки, промыть холодной водой и вывесить для просушки, за время которой несколько раз осуществить прессование толстой скалкой. В этом случае мясо получится нежным и вкусным.

Высушенное мясо поместить на хранение в сухое, хорошо проветриваемое, холодное место. Заготовленное таким образом мясо можно использовать в течение 6–8 месяцев, при правильном хранении оно не утратит своих питательных свойств.

Мясо отварное для хранения

Мясо, соль, вода.

Не менее эффективным способом хранения мяса, нежели соление и копчение, является варка. Для осуществления этой процедуры следует отобрать свежее мясо без костей, прожилок и жира, тщательно вымыть его, нарезать кусочками и уложить в емкость, заполненную водно-соляным раствором.

Поместить посуду на водяную баню и варить мясо при высокой температуре до готовности. Можно воспользоваться иными способами: варкой на пару или в герметичной емкости.

Свинина жареная для хранения

Свинина, соль, жир или подсолнечное масло.

Заготавливается данным способом преимущественно жирная свинина.

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусочками среднего размера, уложить в емкость с толстыми стенками и поместить на огонь. Под воздействием тепла мясо должно дать сок. Как только он выкипит, мясо начнет жариться. В процессе жарки кусочки следует часто переворачивать, чтобы они не подгорели.

Как только мясо поджарится, т. е. приобретет красивый золотисто-коричневый цвет и приятный запах, переложить все кусочки в другую посуду и пересыпать солью.

Сверху готовое мясо залить растительным маслом или растопленным жиром и поставить в прохладное место. Хранить такое мясо можно несколько дней.

Мясо сырое стерилизованное

Свинина или телятина, вода, соль.

Мясо вымыть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками и разложить по стеклянным банкам емкостью 1 л каждая.

В отдельной посуде вскипятить воду, добавить соль и еще раз довести жидкость до кипения. Полученным рассолом залить мясо, герметически закатать банки и поместить их на 1 час 40 минут в горячую воду для стерилизации.

Заготовленное данным способом мясо можно использовать для различных блюд, в том числе и рагу с овощами.

Свинина жареная стерилизованная

Свинина, смалец, томатная паста, соль, черный молотый перец.

Мясо вымыть, нарезать кусками средней величины и обжарить в растопленном смальце. Готовое мясо остудить и плотно уложить в жестяные коробки или стеклянные банки, затем залить мясо оставшимся от жарки жиром, смешанным с томатной пастой, солью и перцем, и плотно закрыть.

Приготовленные банки с мясом поместить в кастрюлю с кипящей водой и стерилизовать в течение 1 часа 30 минут. Мясо, заготовленное данным способом, можно хранить очень долго и использовать для различных мясных блюд. Лучшими гарнирами для стерилизованной свинины являются картофель, рис и кислая капуста.

Мясо в рассоле стерилизованное

2 кг мяса, 1 ст. л. соли, 5 горошин черного перца, 1 л воды.

Мясо вымыть в холодной воде, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками и отварить в кипящей воде. За 10–15 минут до готовности добавить в воду соль и зерна черного перца. Отварное мясо остудить, уложить слоями в чистые жестяные коробки или стеклянные литровые банки, залить рассолом, в котором томилось мясо, закрыть крышками и стерилизовать 40 минут в кастрюле с кипящей водой.

Заготовленное таким способом мясо пригодно для использования в течение довольно длительного временного периода, из него можно готовить всевозможные мясные блюда с соусом.

Куриное мясо отварное стерилизованное

2 средних молодых цыпленка, 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Цыплят вымыть, выпотрошить, удалить кожицу и снова промыть в холодной воде. Подготовленные тушки опустить в кипящую воду и отварить до готовности. За 10 минут до конца варки добавить в бульон соль.

Вареное мясо остудить, после чего разрезать каждого цыпленка на четыре части. Уложить мясо в стеклянные банки емкостью от 700 до 1000 мл, залить бульоном, плотно закрыть крышками и стерилизовать в кипятке в течение 1 часа 20 минут.

Куриное мясо, приготовленное таким образом, можно использовать для всевозможных диетических блюд.

Окорок соленый

Свиной окорок, пряности по вкусу.

Для посолочной смеси: на 10 кг мяса – 1 1/2 стакана соли, 1 ч. л. сахара, 4 г селитры.

Для рассола: на 1 л воды – 2/3 стакана соли, 5 г селитры, 2 ч. л. сахара.

Свиной окорок натереть посолочной смесью, уложить в бочонок и засыпать остатками смеси. Бочонок поместить в прохладное место на 6 дней. Затем залить окорок рассолом, закрыть бочку крышкой, положить груз. Через каждые 5 дней рассол заменять новым. Через 25 дней соленый раствор слить, окорок вымочить в течение 4–5 часов, просушить и варить с добавлением пряностей 30 минут.

Копченые окорок или лопатка

Окорок или лопатка.
Для рассола: на 10 л воды 2 кг соли.

Окорок или лопатку выдержать на воздухе 2–3 дня, а затем опустить на 4 дня в приготовленный. Спустя это время вынуть из рассола и подвесить для стекания воды на 5–6 часов. Обрезанную поверхность окорока или лопатки посыпать отрубями или ржаной мукой и коптить.

Копчение проводить горячим способом. Изделия должны висеть так, чтобы дым охватывал их со всех сторон, но пламя бы не касалось. Готовое мясо приобретет коричнево-красный цвет.

Хранить копченое мясо в прохладном проветриваемом месте.

Говядина копченая

5 кг говядины, 1 стакан соли, 5 г селитры.

Свежую говядину разрезать на куски по 400–500 г, тщательно натереть их со всех сторон смесью соли с селитрой и сложить один на другой в емкость.

Посоленное мясо держать в теплом месте 12–18 часов. Потом мясо начать коптить. Сначала мясо расположить ближе к источнику дыма и держать в горячем дыму около суток, чтобы оно коптилось и одновременно поджаривалось.

Через сутки мясо поднять выше, где дым имеет более низкую температуру, и держать 3–5 дней.

Говядина по-гамбургски

2,5 кг мяса 2 ст. л. соли, 2 г селитры.

Кусок говядины опустить в кипяток и дать воде снова закипеть. Мясо сразу вынуть из кипящей воды, дать стечь излишкам и натереть его солью и селитрой. Посоленное мясо держать в теплом месте (печи или духовке) 12 часов, а затем завернуть в бумагу и коптить холодным способом 5 дней.

Говядина в томатном соусе

Молодая говядина, сало, морковь, чеснок, лавровый лист, черный молотый перец, томатная паста, вода, соль.

Мясо вымыть в холодной воде, освободить от костей и пленок и наколоть ножом. В подготовленные отверстия положить небольшие кусочки сала, кружочки моркови, измельченный чеснок, лавровый лист, после чего мясо посолить и поперчить.

Завязать говяжье филе шпагатом и поместить на 20–25 минут в духовой шкаф. Готовое мясо освободить от шпагата, остудить и нарезать небольшими кусочками. Затем плотно уложить нарезанное филе в стеклянные банки, залить разведенной водой и посоленной томатной пастой, герметически закрыть и стерилизовать в течение 1 часа.

Копченая телятина

5 кг телятины, 2/3 стакана соли, 2 г селитры, 1 ч. л. сахара.

Взять две задние части жирного теленка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Соль, селитру и сахар истолочь в ступке и перемешать. Телятину со всех сторон натереть этой смесью и положить в подходящую емкость, придавив сверху кружком и тяжелым грузом.

Один день мясо держать при комнатной температуре, а потом две недели – в холодном месте. Каждые два дня куски мяса надо переворачивать.

Мясо должно дать сок, но если его окажется мало, то телятину нужно полить стаканом охлажденного кипятка с половиной столовой ложки соли. Через две недели вынуть мясо из рассола, дать ему обсохнуть и коптить холодным способом две недели. Копченой телятине дать повисеть на сквозном ветру. Готовую телятину можно отварить или запечь в тесте.

Гусь копченый

Гусь.
Для рассола: 2 стакана соли на 10 л воды.

Гуся можно коптить целым или разрезанным на части. Если гусь будет коптиться целиком, то у него надрезать спинку, натереть солью и положить в рассол на непродолжительное время. Вынув гуся из рассола, дать стечь воде и немного подсушить. Перед копчением внутрь гуся вставить палочки-распорки, чтобы он не ссохся, обернуть бумагой или холстиной и после этого повесить в коптильню.

Коптить горячим способом до красно-коричневого цвета. Вынув из коптильни, повесить на 8 дней в помещении с комнатной температурой.

Гуляш по-болгарски

1 кг молодой телятины, 1 стакан растительного или топленого масла, 2 большие луковицы, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатного пюре, 1 стакан белого вина, 2–3 горошины черного перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном или растопленном масле. Лук очистить, вымыть в холодной воде, измельчить и обжарить вместе с мясом.

В эту же сковороду добавить муку, горошины перца (их необходимо вынуть из блюда через 10–15 минут) и все залить смесью из воды, томатного пюре, соли и белого вина. Мясо тушить в соусе до тех пор, пока оно не станет золотисто-коричневого цвета, за несколько минут до готовности положить лавровый лист.

Готовое мясо остудить, разложить в жестяные коробки или стеклянные банки, залить соусом, в котором оно тушилось, и плотно закрыть крышками. Подготовленный таким образом продукты простерилизовать в кипящей воде в течение 1,5–2 часов.

Мясной фарш с томатной пастой и пряностями

Свинина, говядина или телятина, смалец или растительное масло, соль, томатная паста, несколько горошин черного перца, лавровый лист, гвоздика, вода.

Нежирную свинину, говядину или телятину вымыть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку, посолить и тщательно перемешать. Фарш можно приготовить не только из мяса одного вида, но и из мясной смеси, например свинины и говядины, говядины и телятины и т. п.

В глубокой сковороде растопить смалец или раскалить растительное масло, посолить, добавить лавровый лист, горошины черного перца, гвоздику, небольшое количество воды и томатную пасту.

В приготовленный таким образом соус выложить фарш и обжаривать его в течение 5–10 минут. Затем мясо распределить по стеклянным банкам, залить соусом и герметично закрыть крышками. Банки поставить в горячую воду и простерилизовать. Время стерилизации зависит от веса наполненной мясом банки (при весе до 1 кг оно составляет 1 час 40 минут).

Заготовленное таким способом мясо можно использовать для различных мясных блюд, в том числе фаршированных перцев, голубцов и др.

Паштет печеночный

2 кг свиной печени, 1 кг постной свинины, 500 г свиного сала, 400 г хлебного мякиша, 1 стакан воды, 2 большие луковицы, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 200 г топленого масла, 4 яйца, 1 стакан белого вина, соль и черный молотый перец по вкусу.

Печень и мясо хорошенько вымыть и мелко нарезать, сало и лук измельчить и соединить с печеночно-мясной смесью, затем добавить размоченный в воде хлебный мякиш и все тщательно перемешать.

В приготовленную массу ввести соль, мускатный орех, молотый перец, вбить яйца, а в завершении добавить топленое масло и белое вино. Все аккуратно взбить вилкой и разложить в керамические горшочки или простерилизованные стеклянные банки, дно которых предварительно выложить тонкими кусочками сала.

Емкости с паштетом закрыть крышками и поместить в духовой шкаф или на водяную баню. Продолжительность варки составляет 1 час 30 минут.

Паштет, приготовленный в соответствии с предложенным рецептом с соблюдением всех рекомендаций, может храниться долгое время.

Смалец свиной

Свиное сало, вода.

Свиное сало вымыть, нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой и оставить на сутки для вымачивания.

По истечении положенного времени сало прополоскать несколько раз в холодной воде, поместить в глубокую алюминиевую посуду и поставить на огонь.

Кипение сала продолжается до полной выплавки из порозовевших кусочков жира, который при пережаривании приобретает темный цвет и неприятный запах. На готовность смальца указывает его прозрачный цвет, в мутном жире, как правило, присутствуют белки и вода.

Хранить свиной смалец следует в стеклянных банках в прохладном, хорошо проветриваемом месте.

Сало соленое

Свиное сало, соль, чеснок, черный или красный молотый перец.

Для соления лучше всего использовать сало, вырезанное со спинки свиной туши. При правильном засоле оно получится мягким и нежным.

Сало нарезать кусками прямоугольной или квадратной формы примерно одинакового размера.

Каждый кусок натереть солью, чесноком, посыпать перцем и уложить в ошпаренную кипятком деревянную кадку, не забыв при этом насыпать между слоями сала соль.

Соленое свиное сало готово к употреблению через 10–15 дней, а хранить его следует в прохладном месте.

Вместо деревянной кадки можно воспользоваться алюминиевым тазом, однако сало утратит свою мягкость, станет более жестким.

Сало копченое

Свиное сало, соль, чеснок, красный и черный молотый перец по вкусу.

Свиное сало тщательно вымыть, нарезать небольшими кусками, натереть каждый из них солью, чесноком и посыпать черным молотым перцем. Куски уложить в деревянную кадку под пресс, не забыв посыпать каждый слой сала солью.

Далее куски сала очистить от соли, вымыть под проточной водой и подсушить салфеткой. Затем каждый кусок обильно посыпать красным перцем и поместить в коптильню. Сало считается готовым, когда из бело-розового станет золотисто-желтым.

Корейка

500 г любого мяса, 300 г смальца, 2 ст. л. соли, щепотка черного молотого перца, 2–3 горошины черного перца, 1/2 стакана томатной пасты, 1 стакан воды, 1–2 лавровых листа.

Мясо вымыть, разрезать на куски прямоугольной формы, перевязать их тонким шпагатом, смазать смальцем, посолить, поперчить и выложить поверх очищенного, измельченного и обжаренного в жире лука.

Подготовленное мясо залить томатной пастой, разведенной водой, и обжарить до золотистой корочки. Во избежание пережаривания куски мяса следует периодически переворачивать с одной стороны на другую при помощи шпагата.

Готовое мясо освободить от шпагата, остудить и нарезать ломтиками. Сложить их в глубокие стеклянные или жестяные емкости, посолить, залить сверху томатной пастой, снова посолить и положить горошины черного перца и кусочки лаврового листа.

Подготовленную таким образом посуду с корейкой плотно закрыть и простерилизовать в кипящей воде в течение 1 часа. Мясо может храниться долго.

Колбаса вяленая из свинины

5 кг постной свинины, 2 кг говяжьего или свиного сала, 2/3 стакана соли, 2 ч. л. сахара, шепотка красного молотого перца, шепотка тмина, свиные или овечьи кишки.

Мясо вымыть в проточной воде, удалить косточки и пленки, если таковые имеются, нарезать мясо небольшими кусочками и пропустить через мясорубку.

Полученный фарш посолить, добавить нарезанное кубиками сало и все тщательно перемешать. Подготовленную массу накрыть чистой салфеткой и оставить на 10–12 часов в прохладном месте.

По истечении отведенного времени добавить в фарш сахар, красный перец и тмин, еще раз все перемешать и переложить полученную массу в предварительно вымоченные в холодной воде овечьи или свиные кишки. Каждую кишку завязать с двух сторон тонкими веревочками и проколоть в нескольких местах острой иголкой.

Подготовленную колбасу повесить в сухом, хорошо проветриваемом, прохладном месте, а через день снять и слегка раскатать скалкой. Подобная процедура, называемая прессованием, осуществляется для разравнивания начинки, ее продолжительность составляет 12–14 дней. После этого вяленую колбасу можно использовать в пищу.

Колбаса ливерная

300 г говяжьей печени, 900 г жирной свинины, 2 1/2 стакана воды, 3 луковицы, 2–3 гвоздики, 2 лавровых листа, соль, черный молотый перец по вкусу, свиные кишки.

Печень и мясо тщательно вымыть и удалить пленки. Мясо нарезать небольшими кусочками и сложить в эмалированный таз.

В глубокую кастрюлю вылить воду, туда же положить лук (желательно класть его очищенным и целиком), гвоздику, лавровый лист и соль, после чего поставить емкость на огонь и довести находящуюся в ней жидкость до кипения. Вымытую печень парить в течение 3–5 минут в кипящей воде, затем нарезать небольшими кусочками и соединить с мясом, полученную массу посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Приготовленной начинкой заполнить предварительно очищенные и вымытые свиные кишки, каждую кишку завязать с двух сторон бечевками. Острой иголкой проколоть кишку в нескольких местах, чтобы поступал воздух, и опустить приготовленную таким образом колбасу в воду, в которой варилась печень.

Как только кишка с содержимым станет мягкой, вынуть ее из воды, обтереть чистой салфеткой и повесить для просушки в хорошо проветриваемое сухое место. Через несколько дней ливерная колбаса будет готова к использованию.

Колбаса вяленая из говядины

1 кг говяжьего фарша, 250 г свиного сала, соль, сахар, красный и черный молотый перец, тмин по вкусу, тонкие свиные кишки.

Фарш для этой колбасы можно купить в магазине, а можно приготовить в домашних условиях. Для этого говяжью мякоть тщательно вымыть, освободить от пленок, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.

В емкость с фаршем добавить прокрученное на мясорубке сало, все перемешать, посолить, поперчить, добавить небольшое количество сахара и тмина и еще раз тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить тонкие свиные кишки, концы каждой из нее завязать тонким шпагатом, сделать в подготавливаемой колбасе несколько отверстий для проникновения воздуха, после чего нанизать кольца колбасы на тонкую длинную палку и вывесить для просушки в хорошо проветриваемом помещении.

В процессе сушки колбасу следует периодически снимать с жерди и раскатывать на столе скалкой во избежание скопления воздуха внутри кишечной оболочки. При соблюдении этой нехитрой рекомендации срок хранения колбасы увеличится.

Колбаса вяленая «Ассорти»

2 кг говяжьего фарша, 300 г свинины, 2 ст. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 10 горошин перца, щепотка тмина, шепотка мускатного ореха, 1 луковица, толстые свиные кишки.

Мясо тщательно вымыть и освободить от ненужных костей и пленок. Свинину нарезать очень маленькими кусочками, а говядину пропустить через мясорубку для получения фарша. Лук очистить от кожицы, вымыть в холодной воде и натереть на крупной терке (можно воспользоваться для измельчения лука мясорубкой).

Подготовленные мясопродукты соединить в одной емкости, добавить соль, черный молотый и душистый перец, тмин, мускатный орех и измельченный лук, все тщательно перемешать и наполнить полученной смесью толстые кишки.

Завязать каждую кишку с двух сторон тонким шпагатом, сделать отверстия для проникновения воздуха и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки.

Колбаса домашняя

2,5 кг свинины, 1 кг телятины, 2 ст. л. соли, 10 г душистого перца, 8 г черного молотого перца, 3 г тмина, 0,5 г селитры, 1 стакан воды, сухие телячьи кишки.

Мясо вымыть в прохладной воде, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Полученный фарш тщательно перемешать и добавить в него селитру, душистый и черный молотый перец, соль и тмин. В приготовленную массу влить воду и вымесить фарш в течение 40–50 минут.

Полученную мясную смесь оставить в прохладном месте на 3–4 часа, а затем начинить ею предварительно вымытые и просушенные телячьи кишки. Сделать это можно либо с помощью мясорубки, натянув на нее кишечную оболочку длиной около 30 см, либо с помощью специальной воронки.

Подготовленную колбасу повесить в сухом прохладном месте, не забыв завязать концы кишки и проколоть ее в нескольких местах для проветривания.

В том случае, если предусматривается изготовление вяленой колбасы, фаршем следует начинять тонкие кишки. Через 2–3 дня после начала сушки колбасу необходимо раскатать несколько раз скалкой для придания изделию плоской формы, а затем вывесить в сухом проветриваемом помещении для дальнейшей сушки.

Колбаса копченая по-ростовски

3 кг постной говядины, 2 кг свинины, 2 кг свиного сала, 2/3 стакана соли, шепотка черного или красного молотого перца, 1/2 ч. л. измельченного кардамона, толстые свиные или телячьи кишки.

Мясо тщательно вымыть, обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Сало также вымыть, обсушить салфеткой и измельчить. Подготовленный мясной фарш смешать с салом и поставить на 24 часа в прохладное место. По истечении положенного времени в массу добавить кардамон, посолить, поперчить и все тщательно перемешать.

Полученной смесью начинить толстые кишки, концы которых завязать тонким шпагатом. Каждую кишку проколоть в нескольких местах острой иглой, чтобы обеспечить доступ воздуха к колбасному фаршу.

Подготовленную колбасу подвесить над коптильней или дымоходом и коптить в небольшом дыму в течение 14–16 дней, не забывая периодически проветривать изделия.

Хранить копченую колбасу рекомендуется в прохладном, но не холодном месте, в противном случае изделие утратит свои вкусовые качества.

Украинская домашняя колбаса

1 кг свинины, щепотка молотого черного перца, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. соли, толстые свиные кишки.

Полужирное свиное мясо разрезать на кусочки весом по 10–20 г, которые перемешать с солью, измельченным чесноком и перцем. Подготовленную мясную массу набить в оболочку. В качестве оболочки в этом случае используются толстые свиные кишки. Перед варкой из колбас удалить пузырьки воздуха, для чего завязанные с конца кишечные оболочки наколоть булавкой.

Подготовленную колбасу варить в слабо кипящей воде, а затем обжарить на сковороде или запечь до готовности в печи.

Колбаса кровяная

1 свиная голова, по 3 кг печени и ливера, 5 кг шпика, 1 стакан соли, по щепотке черного и красного молотого перца, 3 стакана крови пищевой, кишки.

Свиную голову, из которой вынут мозг, варить 30 минут, затем добавить шпик и все это варить еще 30 минут. Печенку, ливер, мясо головы и шпик мелко изрубить. В массу добавить соль и перец, перемешать и потом добавить пищевую кровь. Смесь должна быть не очень густой. Ею набить толстую кишку и перевязать. Колбасу варить 2 часа. Признаком готовности может служить отсутствие крови при прокалывании колбасы вилкой.

Сваренную колбасу отцедить, обмыть холодной водой и положить под пресс на 2–3 часа, чтобы она стала плоской. Чтобы эту колбасу можно было долго хранить, ее необходимо коптить в течение 7—10 дней в холодном дыму.

Кровяная колбаса из легкого

3 кг легкого, 1,5 кг мясных обрезков, 1 кг сердца, 200 г риса, соль, перец и пряности по вкусу, толстые кишки.

Легко ошпарить кипятком и нарезать мелкими кусочками. Так же нарезать сердце, обрезки шеи и кровяных мест. К ним добавить соль, черный перец, рис и легкое.

Полученной смесью наполнить толстые кишки, завязать, проколоть иглой и уложить в емкость с деревянной решеткой на дне. Оставить сырые колбасы в холодной воде на 6–8 часов. Слив воду и залив свежую в таком количестве, чтобы она покрыла колбасы, поставить варить. Чтобы колбасы не всплывали, надо прижать их сверху тарелкой.

Колбасу можно считать готовой, когда кишки при легком нажиме рвутся. Воду отцедить, колбасу охладить. Хранить ее можно не более 15–20 дней в прохладном месте.

Кровяная колбаса из печенки

1 кг печени, 1 кг тонкого сала, 1 кг мягкого мяса, 1 луковица, 3–4 звездочки гвоздики, 3–4 горошины черного перца, небольшой кусочек корицы, соль по вкусу, толстые свиные кишки.

Печень положить в холодную воду со специями и довести до кипения. Из кипящей воды печень вынуть и нарезать мелкими кусочками. Так же нарезать тонкое сало и мягкое мясо. Все это посолить и перемешать.

Готовой смесью наполнить толстые свиные кишки, перевязать их, проколоть иглой и варить в той же воде, в которой варилась печень. Чтобы колбасы не всплывали, их следует прижать тарелкой. Варить до тех пор, пока не станут мягкими кишки.

Сваренные колбасы вынуть из бульона, вытереть и убрать в холодное место. Хранить такую колбасу можно 4–5 дней.

Свиные охотничьи колбаски

1 кг свинины, 1 кг говядины или баранины, 3–4 головки лука, 4 головки чеснока, по 3–4 звездочки гвоздики и горошины черного перца, молотый черный перец и соль по вкусу, тонкие свиные кишки.

Остатки и обрезки свиного мяса сварить с луком, чесноком, гвоздикой, черным перцем и солью до полуготовности и затем мясо отжать.

Отваренную свинину и сырую баранину или говядину мелко нарубить, перемешать с добавлением молотого черного перца, соли и толченого чеснока. Массу еще раз тщательно перемешать, набить в тонкие свиные кишки и перевязать через каждые 10–15 см.

Приготовленную колбасу опустить в кипящую воду и варить на слабом огне 20 минут. Эту колбасу необходимо для полной готовности коптить в горячем дыму 5–6 часов.

Колбаса «Чайная»

3 кг говядины, 1,5 кг свинины, 500 г шпика, 1 ч. л. сахара, шепотка черного молотого перца, 1 л воды, 1 стакан муки картофельной, кишки.

Приготовить фарш отдельно из говядины с чесноком и отдельно из свинины с чесноком. Шпик нарезать мелкими кусочками. Тщательно вымесить говяжье мясо, постепенно добавляя к нему воду, крахмал, перец и сахар.

В полученную однородную массу добавить свиной фарш и – после вымешивания – шпик. Готовым колбасным фаршем набить тонкие кишки, перевязать их и варить колбасу на слабом огне 40–50 минут.

Колбаса болонская

400 г говяжьего сала, 400 г свиного шпика, 400 г телятины, соль, перец и пряности по вкусу, толстая кишка.

Все мясо мелко изрубить, добавить соли и пряности и тщательно вымешать. Готовой массой начинить толстую кишку, перевязать, наколоть колбасу в нескольких местах вилкой и варить 1 час.

Сырокопченая колбаса

4 кг говядины, по 3 кг свинины и шпика твердого, 2 1/2 стакана соли, 1 ч. л. сахара, перец черныйо душистый, 5 г селитры, кишки.

Готовятся сырокопченые колбасы только в прохладное время года. Мясо нужно освободить от пленок и жира, посолить и поставить в прохладное место (температура не выше 4° С) на 4–5 суток. Спустя это время мясо измельчить на мясорубке и тщательно вымешать. При вымешивании добавлять поочередно селитру, сахар, пряности и в конце нарезанный мелкими кубиками шпик. Перемешанный фарш уложить в подходящую емкость, слоем не толще 10 см, и выдержать на холоде 2–3 суток. Теперь фарш готов для набивки его в оболочку. При этом фарш сильно уплотнять и не допускать наличия пузырей под оболочкой. Если они все-таки образовались, оболочку в этом месте надо проколоть.

Колбасы перевязать и подвесить для подсушивания и уплотнения в холодном помещении на 5–7 суток. За это время фарш становится ярко-красным, твердым на ощупь, а оболочка плотно облегает его.

Подготовленные колбасы подвесить для непрерывного копчения холодным способом в течение 2–3 суток. Прокопченные колбасы выдержать 4–6 недель в сухом месте при температуре 10–15° С.

Колбаса итальянская (салями)

9,2 кг свинины, 1,6 кг говядины, 2,4 кг свиного сала, черный молотый перец, корица, мускатный орех, по желанию чесночный сок, свиные кишки.

Жилистую свинину и говядину мелко нарезать, положить на решето и поместить в сухое помещение на 24 часа для подсыхания. Свиное сало нарезать небольшими кусочками и посолить. Обсохшее мясо мелко изрубить, посолить, добавить молотые черный перец и корицу, измельченный на терке мускатный орех, по желанию можно добавить чесночный сок. Полученный фарш перемешать с мелко нарезанным салом, туго набить свиные кишки, выдержанные несколько часов в крепком виноградном вине, наколоть колбасы иголкой, туго и часто перевязать шпагатом и повесить в холодное место на ветер, но не на мороз. Коптить колбасы 2 недели с использованием веток можжевельника и кориандра. Копченые колбасы повесить на чердаке, время от времени очищать от плесени и смачивать растительным маслом с винным спиртом или крепким виноградным вином.

Сосиски из курицы

400 г филе курицы, 200 г шпика, 400 г ветчины, 1 яйцо, 2 желтка, 1/2 стакана молока, молотые перец и мускатный орех, соль по вкусу, кишки.

Филе курицы, шпик и ветчину пропустить через мясорубку, добавить яйцо, желтки, соль, перец, мускатный орех и молоко, тщательно перемешать и набить не слишком туго тонкие кишки, варить в бульоне 30 минут.

Колбаса с луком

1 кг свинины, 400 г говядины, 1 большая луковица, 3 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, свиные кишки.

Говядину изрубить, добавить свинину, нарезанную мелкими кусочками, лук, измельченный чеснок, пряности и тщательно перемешать. Набить подготовленные свиные кишки, повесить на 3 дня для проветривания в затененное место и коптить 2–3 недели. Хранить в сухом прохладном месте.

Колбаса домашняя

4 кг говядины без костей и жира, 2,4 кг жирной свинины, соль, перец черный молотый, 1 лавровый лист, перец черный горошком, кишки.

Говядину нарезать кусками и оставить на 12 часов, чтобы стекла кровь. Затем приготовить фарш из говядины и свинины, добавить соль, перец, измельченный толченый лавровый лист, перемешать и начинить кишки. Колбасы повесить в затененное и хорошо проветриваемое место на 8–10 дней, затем коптить. Хранить в сухом прохладном помещении.

Колбаса «Старец»

1 кг свиного филе, 300 г шпика, 1 ст. л. соли, пряности по вкусу, свиные кишки.

Нарезать свиное филе кусочками, добавить измельченный шпик, соль, пряности. Набить смесью широкие свиные кишки, перевязать, натереть солью и поместить между двумя досками под грузом.

Периодически переворачивая, выдержать колбасу около 1 месяца. Затем ее следует обмыть теплой и холодной водой, посыпать древесной золой (березовой), просушить. Хранить в ящике с золой.

Иллюстрации

Консервированные фрукты и овощи.

Подготовка овощей к консервированию.

Стерилизация банки.

Укладка овощей в банку.

Приготовление рассола.

Заливание овощей рассолом.

Закатывание банок.

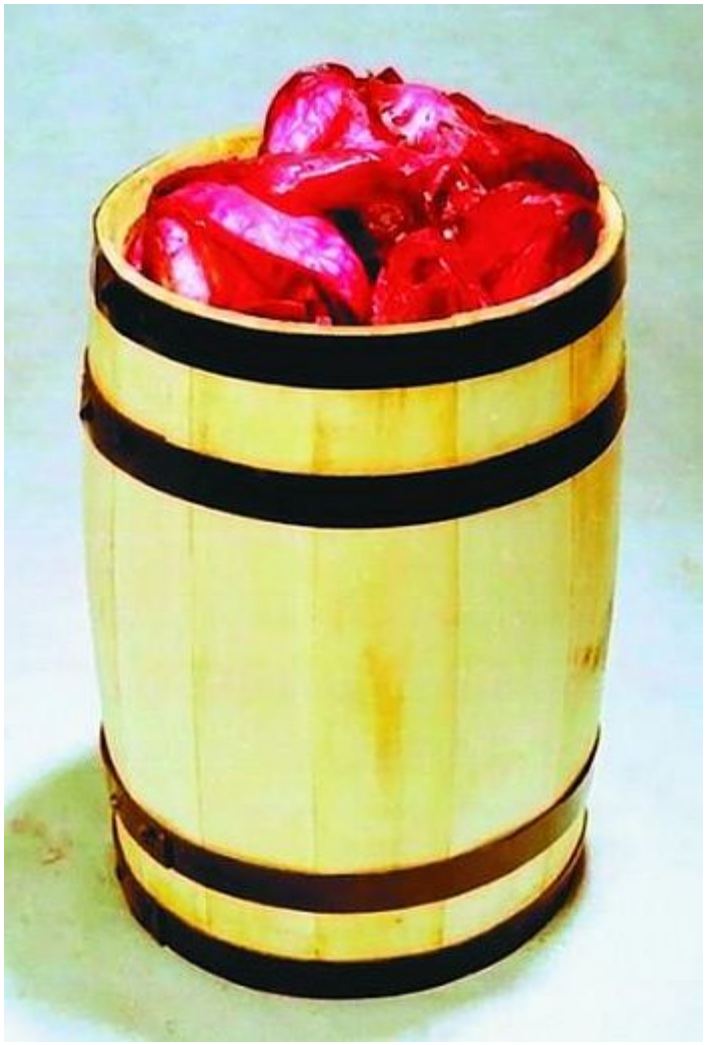
Обвязывание банки.

Заготовки овощей.

Лечо.

Консервированные приправы.

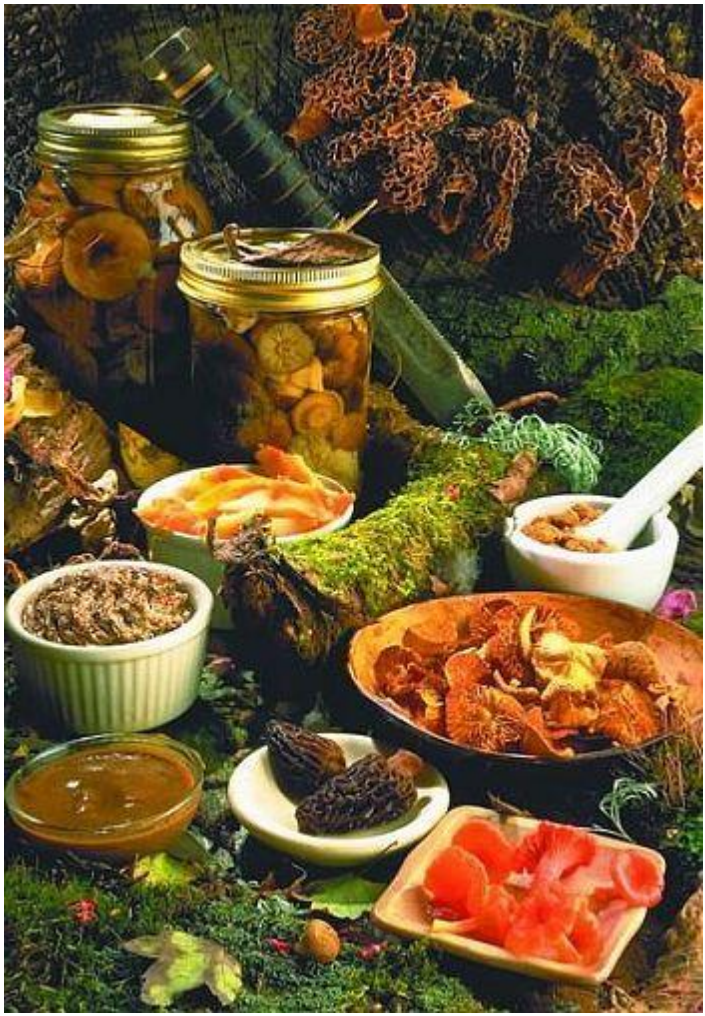
Ассорти из консервированных овощей.



Квашеные овощи.

Соленые огурцы.

Салат из перца.



Консервирование грибов.

Сортировка ягод.

Промывание ягод водой.

Приготовление сиропа.

Заливание ягод сиропом.

Фруктовое желе.

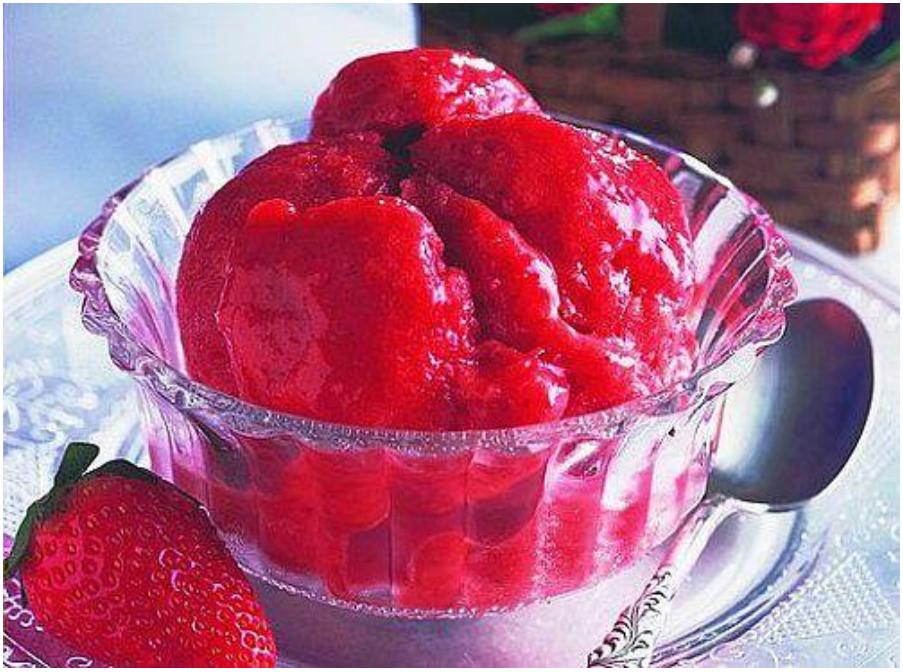
Клубничное пюре.

Консервированные джемы и варенья.

Персиковый сок с кусочками фруктов.

Апельсиновый сок.

Замороженные ягоды.



Замороженная клубника.

Пирог с консервированными яблоками.

Слойки со смородиновым вареньем.